FEBBRAIO 2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

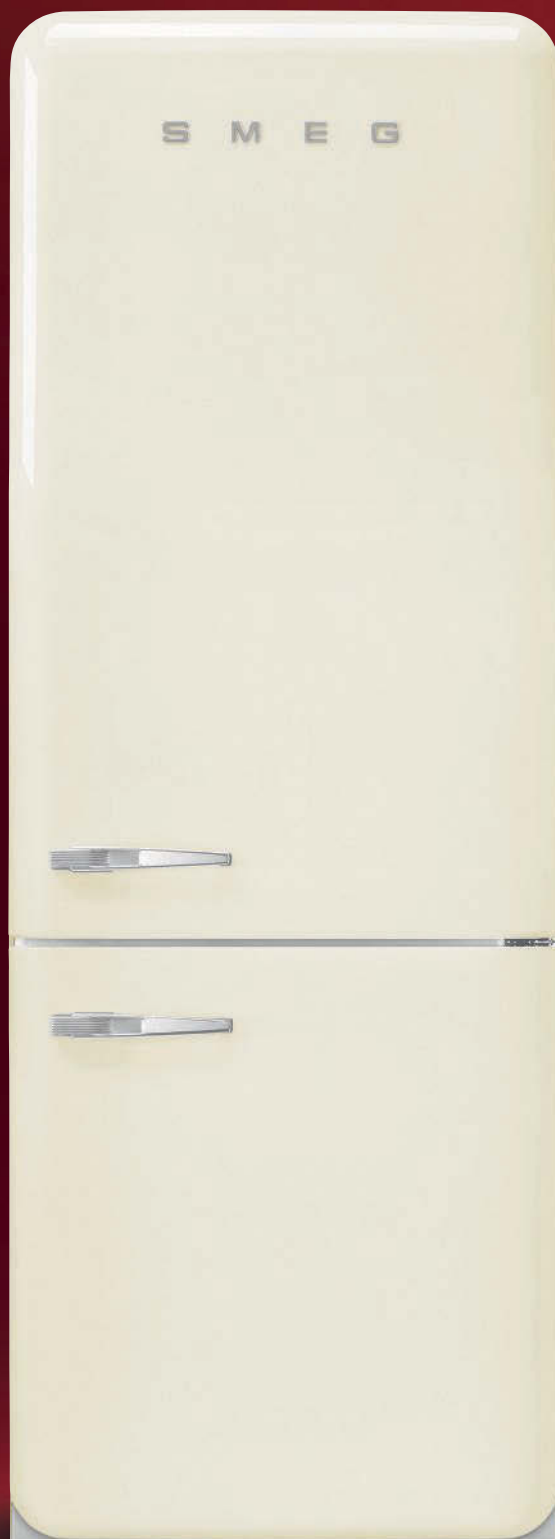
POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC - LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,99

POLPETTE O POLPETTONI?

MANGIAMO E SCIAMO IN VALLE D'AOSTA

FORMAGGI
RICETTE PER STUPIRE

MARITOZZO

UN CLASSICO DELIZIOSO

PER FAVORE

Mesi fa mi trovavo in Grecia su un'isola che amo, posto semplice e piacevole, quando mio figlio quasi cinquenne diceva di voler assolutamente un gelato e aveva imparato a dire la parola in greco: «pagotò». Camminavamo nei vicoli della parte vecchia del paese e a pochi metri da dove eravamo c'era una signora seduta sull'uscio a guardare i passanti. Quando Leo arrivò al capriccio, lo invitò a entrare in casa sua e gli diede quello che da bambini chiamavamo Mottarello. Poco dopo lui uscì sulla porta tutto fiero e con un bel baffo di cioccolato! La stessa scena si ripeté diverse volte al punto che si andava da Maria quasi ogni giorno. Non volevo dare l'idea alla signora di approfittarne, ma tanto insisteva Leo, tanto la donna era contenta che alla fine cedevo sempre. Leo era felice e a ogni «pagotò» riempivamo un po' della solitudine di Maria. Vi sto dicendo questo non solo perché da gennaio abbiamo scollinato per arrivare all'estate (evvai), ma anche perché la gentilezza di Maria è per me un'ispirazione e so che mio figlio ci voleva tornare per lei oltre che per il gelato. È stata una nonna per poche settimane, ma poco importa, perché siamo tutti genitori e nonni di qualcuno quando ce ne occupiamo, lo nutriamo e viziamo un po'. È un modo amabile per lasciare una traccia, una scia luminosa che ci accompagna per sempre. Il maritozzo di questa copertina credo possa aiutare. Lo prepariamo insieme?

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddafox

sommario

Il Ricettario

80

34

14

La Scuola

Guide

IN COPERTINA
Maritozzi alla crema di mascarpone (pag. 60).
Ricetta di Emanuele Frigerio, foto di Riccardo Lettieri, styling Beatrice Prada

FOTO **R. LETTIERI, G. BRETZEL, P. LOMASCOLO, AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI**

La filosofia che ci guida dal 1929
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

di stagione

Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

FOTOGRAFATE LA LISTA
e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 0286808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
de La Cucina Italiana e cercate
la vostra ricetta preferita tra le tantissime
che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo piazza Cadorna). Non perdetevi i nostri corsi di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti. E scoprite i nostri team building culinari dedicati alle aziende. Vi aspettiamo!

scuola.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali.
Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da 90 anni la guida più autorevole
nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni
racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati
da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa.
Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 02 - Febbraio 2020 - **Anno 91°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it GAIA MASIERO – gmasiero.ext@lacucinaitaliana.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it STEFANIA VIRONE VITTOR – svirone@lacucinaitaliana.it

Cuochi
SILVIA BARBAN, DAVIDE BROVELLI, EMANUELE FRIGERIO, SIMONA GALIMBERTI,
JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA

Hanno collaborato
BETTINA CASANOVA, PAOLO LAVEZZARI, SARA MAGRO, CRISTINA MANFREDI,
SIMONA SIRIANNI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI

Per le immagini
AG. GETTY IMAGES, AG. SHUTTERSTOCK, GUIDO BARBAGELATA, GIACOMO BRETZEL,
ROBERT HOLDEN, RICCARDO LETTIERI, PIER LOMASCOLO

Direttore Editoriale LUCA DINI

Chief Marketing Officer FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Business Director ALESSANDRO BELLONI
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Responsabile Content Experience Unit VALENTINA DI FRANCO. **Responsabile Digital Content Unit** SILVIA CAVALLI
Advertising Marketing Director: RAFFAELLA BUDA
Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore
Grandi Mercati e Centri Media Print: ROMANO RUOSI ad interim. **Arredo:** CARLO CLERICI Direttore
Digital and Data Advertising Director: MASSIMO MIELE. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile.
Triveneto, Emila Romagna, Marche: LORIS VARO Area Manager
Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager.
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN. **New York:** ALESSANDRO CREMONA.

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Amministratore Delegato FEDELE USAI
Direttore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Chief Digital Officer** MARCO FORMENTO
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA. **Direttore Produzione** BRUNO MORONA
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
Digital Marketing Manager GAËLLE TOUWAIDE. **Social Media Director** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Data Marketing Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700.
Bologna, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249.
Parigi/Londra, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.

menù

Per il pranzo e per la cena cinque proposte con le nostre ricette di febbraio

Ortofrutta

Vegetariano rinforzato con un dolce soffice al cocco e ananas

Spaghettini con carote e cipolline pag. 104 **+ Sformato di zucca e cannellini** pag. 91 **+ Torta all'ananas** pag. 59

Via lisci

Dedicato a chi ama le consistenze vellutate

Fonduta di Gruyère pag. 75 **+ Polpettone di tonno e cavolfiore** pag. 93 **+ «Bavarese-bonet»** pag. 62

Sorprese per gli invitati

Tecniche di cottura e abbinamenti diversi dal solito

Praline di grana e frutta secca pag. 71 **+ Mezze maniche all'acqua pazza d'inverno** pag. 105 **+ Uovo tenero-croccante con mela** pag. 57

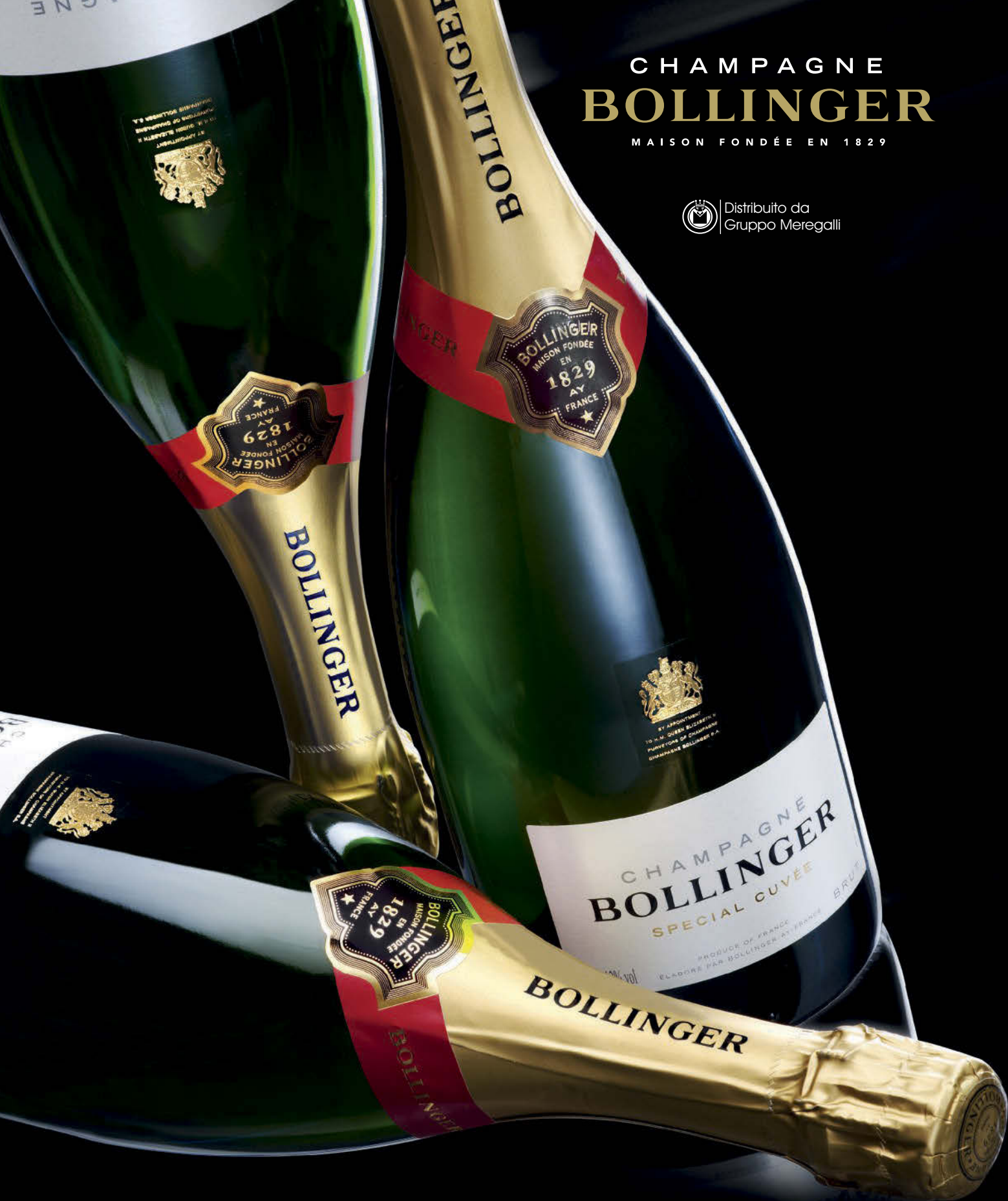
Venerdì pesce

Fritto, nella pasta ripiena, in forno con timo e limone

Insalata di puntarelle e alici fritte pag. 46 **+ Ravioli di lavarello e bisque di gamberi** pag. 49 **+ Filetto di ricciola e cavolfiore con pesto di pomodori secchi** pag. 51

Finalmente a casa

Accontentate tutti con tre piatti della tradizione gustosi e accoglienti

Pasta e fagioli pag. 32 **+ Mondeghili con maionese all'arancia** pag. 90 **+ Salame di cioccolato** pag. 118

a cura di SARA TIENI

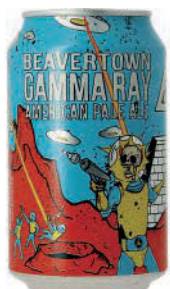
notizie di cibo

RICETTE J. NÉDERLANTS, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

Mica la solita zuppa

Alzi la mano chi sa definire con precisione le differenze tra: minestra e zuppa, vellutata e passata. Se avete qualche dubbio, ecco un mini corso accelerato. La minestra contiene, oltre alle verdure, cereali come riso, farro, orzo, pasta e legumi; due classici sono la pasta e fagioli e la pasta e ceci (a sinistra, nella foto); prende il nome dal termine «minestrare» o «amminestrare», perché veniva servita dal capofamiglia. Ben diversa la zuppa, dal gotico «suppa», la fetta di pane messa in una ciotola prima di versarvi il brodo; niente pasta o cereali, in questo caso, ma pesce e carne, uova o magari un blocchetto di tofu; il cacciucco alla livornese è una zuppa esemplare. Un'idea in più? Noi la facciamo con una bisque di gamberi allo zafferano (a destra, nella foto). Infine le creme: di solito sono preparate con un unico vegetale cotto e frullato con latte e legato con amido. Noi vi consigliamo quella di broccoletti, con panna fresca e paprica dolce (al centro, nella foto). Più leggera la passata, fatta di soli vegetali, frullati o «passati» nel passaverdura. Al di là delle definizioni, le zuppe & Co. questo inverno hanno sbancato: a rivelarlo è Deliveroo for Business (*deliveroo.it*), servizio di consegna a domicilio sul posto di lavoro attivo in duecento città del mondo. Negli ultimi sei mesi la compagnia ha registrato un più 25% di ordini nel nostro Paese.

Fulmini e saette

Si chiama Fulmine, la tigre elettrica, «perché simile a una bestia rarissima» il nuovo gin ideato dal sommelier Ezio Primatesta. Distillato in un alambicco del Settecento, contiene **radici alpine**, ginepro e pompelmo rosa. *glep.it*

Ha note esotiche di mango e una lattina rock la **birra bionda** Gamma Ray di Beavertown: la linea del birrificio londinese, guidato da Logan Plant, figlio del leggendario frontman dei Led Zeppelin, è ora distribuita anche in Italia da Dibevit. *dibevit.it*

CHE SPETTACOLO

Un ex cinema di Monza rinasce come mercato artigianale. Per fare la spesa, e magari degustarla express

Si ispira ai padiglioni Baltard, oggi Forum des Halles di Parigi, il nuovo Iper Maestoso di Monza. Il superstore creato dentro gli spazi dell'ex Cinema Maestoso, del 1978, ai tempi stupì per lo schermo più grande d'Italia. Ora la struttura ha una nuova anima gastronomica. Il progetto è della catena di supermercati Iper La grande i, che ha ripensato completamente lo storico spazio. Nel cuore della città, in via Sant'Andrea 21, 4000 metri quadrati su due piani, progettati dallo studio di architettura Michele De Lucchi e AMDL Circle. Al piano terra Il Mercato con macelleria, polleria e pescheria nonché formaggiaio, enoteca, panetteria e ortofrutta con **specialità regionali**. Al piano superiore c'è invece La Corte, luogo dedicato alla ristorazione, con sei diversi spazi dove degustare specialità preparate al momento nelle cucine a vista. *iper.it*

GIOIE TERMALI

Assaggiare i piatti di un grande cuoco a bordo piscina. Adesso si può, coniugando gusto e (sana) leggerezza

«Per me è importante che il cibo dia piacere, ma allo stesso tempo faccia stare bene», così Andrea Berton, una stella Michelin, commenta la sua nuova avventura a base di relax e gastronomia: porta la sua firma la proposta gastronomica dei centri termali QC Spas and Resorts. A buffet, vellutate calde e insalate, torte salate e frittate. Tutto pensato in equilibrio gustativo e nutrizionale e incentrato sulla stagionalità. Non resta che provare. *qcterme.it*

IL SEGRETO DEL CUOCO

Le tagliatelle del futuro

Rinnovare un grande classico: la pasta all'uovo. L'idea è di Barilla, che ha chiesto a 6 cuochi di interpretare con fantasiosi **condimenti** i formati di pasta della linea le Emiliane. Il risultato è una campagna con ricettario, disponibile on-line, *Nuova vita alle tradizioni*: dagli spaghetti alla chitarra con polpo e topinambur alle tagliatelle con zucca e trota affumicata, trovate tutte le ricette spiegate passo passo su *barilla.com*

Ragù alla bolognese

Volete rendere impeccabile il classico condimento per le tagliatelle? Aggiungete ***mezzo bicchiere di latte*** *e scegliete il taglio giusto di carne.* Ingredienti: 300 g polpa macinata di manzo (cartella o pancia, fesone di spalla o fusello) – 150 g pancetta – 100 g passata di pomodoro – 50 g carota – 50 g sedano 30 g cipolla – vino bianco – latte – brodo di carne olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 TRITATE la pancetta; mondate sedano, carota e cipolla e tritate anch'essi in dadini molto piccoli.
2-3 SCIOGLIETE la pancetta in una casseruola con 3 cucchiai di olio; unite le verdure e fatele appassire. Aggiungete la carne, rosolatela per 5', sfumate con ½ bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare.
4 UNITE anche la passata di pomodoro e mescolate per 2'. Coprite la carne con il brodo e ½ bicchiere di latte. Lasciate cuocere dolcemente per circa 2 ore, bagnando ogni tanto con altro brodo.

FOTO G. BRETZEL, V. SOMMARIVA, ARCH. LCI

FAME D'AMORE

Ostriche ghiacciate o gioielli di cioccolato? Deliziosi spunti di San Valentino per golosi dal cuore caldo

AL BACIO
Una coppia di fine Ottocento coinvolta in romantiche effusioni: è l'istantanea **d'epoca** che il brand britannico Melody Rose ha scelto per i suoi servizi per la tavola e per la casa. Per riscaldare l'atmosfera. *melodyrose.co.uk*

TENERI COME KOALA
Si chiama **Sydney** il koala a cui Thun dedica una mini collezione in occasione di San Valentino. L'azienda, molto attenta ai temi della sostenibilità e dell'ambiente, ha pensato di dare ulteriore valore alla festa degli innamorati e alla sua nuova creazione, supportando Wires, l'associazione che salvaguarda e recupera le specie animali australiane. *thun.com wires.org.au*

PER ARROSSIRE
Un Rosé Doc Maremma Toscana della Tenuta Fertuna (Gruppo Meregalli) con note di vaniglia e frutti rossi. Da degustare a casa o nel bistrot **Amorvino**, all'interno della tenuta, con vista sulla collina e il borgo medievale di Giuncarico. L'abbinamento della casa? Con lasagnetta di zucca Hokkaido e gamberi rosa. *meregalli.com fertuna.it*

ROMPERE IL GUSCIO
Primo appuntamento o anniversario per amanti delle crudità di mare? Al bancone della ghiacciaia dell'Oyster Bar aperto da Luca Guelfi, a Milano, in carta 20 tipi di ostriche e molluschi e **crostacei inediti** come granciporro e bulot. *lucaguelficompany.com*

TENTAZIONI
Combinate una mela croccante e un pasticciere innamorato della moda e avrete dei cioccolatini preziosi come gioielli. Sono quelli del set in edizione limitata pensato da Roberto Rinaldini con Pink Lady: una scatola con 4 cuori di cioccolato bianco taglio diamante, in due toni di rosa, ripieni con ganache alla mela in due **varianti alle spezie**. *rinaldinipastry.com mela-pinklady.com*

RISERVATO PER DUE
Un runner di lino per un **tête-à-tête**? Quello della linea per la casa Kiss di Sans Tabù reinventa in versione contemporanea i ricami e le applicazioni dei corredi di una volta. *sanstabu.com*

FOTO **AG. GETTY IMAGES**

UN CAFFÈ DA NOI

A Milano apre Frame, il nuovo experience store di Condé Nast. Cose buone da assaggiare e tanto da sfogliare e indossare

Molto più di una caffetteria. Certo, da Frame Experience Store si entra per un drink o un caffè, magari accompagnato dalle accattivanti creazioni della Pasticceria San Carlo, ma il nuovo spazio di Condé Nast aperto in piazzale Cadorna 7, a Milano, offre ai suoi ospiti la possibilità di **conoscere da vicino** il mondo della casa editrice. Nei 250 metri quadrati disegnati dallo studio Locatelli Partners si trovano anche un negozio (aperto come la caffetteria, dal lunedì al sabato) dove acquistare accessori e oggetti tra cui le porcellane La Cucina Italiana 90 anni di sapori, create con Geminiano Cozzi Venezia 1765, e un'area in cui saranno consultabili tutti i magazine pubblicati da Condé Nast Italia dal 1960 a oggi. Inoltre ogni testata coinvolgerà il pubblico in iniziative dedicate: degustazioni con cuochi e produttori con il nostro mensile, eventi durante il Salone del Mobile con *AD* ed estensioni del Next Fest con *Wired*, per fare solo qualche esempio. I protagonisti? Siete voi, i nostri lettori.

Ospiti di riguardo

Nasce dagli incontri nel loro scenografico appartamento in via Mascheroni, a Milano, l'idea di ***A casa... Veronelli***, gli appuntamenti di «social eating» ideati da Chiara e Christian Veronelli, quest'ultimo nipote del grande gastronomo italiano. Una serie di cene itineranti in case suggestive con menù ideati da Chiara e vini pregiati protagonisti in tavola. Prossima tappa? «Un indirizzo importante e mai aperto al pubblico, durante Miart, la fiera internazionale d'arte moderna e contemporanea di Milano». Per prenotazioni: *acasaveronelli.com*

Altro che bufala

Si ispira alla goccia della mozzarella quando «*caccia u latte*» (il latticello che sgorga all'assaggio) **Nunziatella**, il contenitore per la mozzarella di bufala disegnato da Emma Silvestris per Alessi in collaborazione con il Consorzio per la Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Pensato per conservare (rigorosamente fuori del frigo, perché il freddo la rovina) una mozzarella di 500 g con la sua acqua di governo, è completo di un mestolo per sgocciolare l'eccellenza casearia italiana che, da quest'anno, compare anche nell'Enciclopedia Treccani. *alessi.it mozzarelladop.it*

SORPRESE a Venezia

Un menù che attraversa tutte le **cucine adriatiche** (dal Friuli alla Puglia) e interni studiati dalla designer Dorothée Meilichzon: sorprende palato e occhi il ristorante Adriatica di Palazzo Experimental a Venezia. *palazzoexperimental.com*

DECOR DÉCO a Londra

Interni anni Venti dello studio Collidanielarchitetto e prodotti italiani: è sbarcato a Londra VyTA Covent Garden. Ideato per le stazioni ferroviarie, il format (alta ristorazione con **enoteca** gestita dalle cantine Santa Margherita) è alla sua prima apertura straniera. In Italia, provatelo a Villa Borghese. *vyta.it*

PICCOLO EDEN in Abruzzo

C'è la suite Fuoco e quella Cannocchiale, ma soprattutto c'è una filosofia che coniuga design, etica, recupero dell'acqua e stagionalità delle materie prime nel **boutique hotel** Idea 18 a Controguerra, in Abruzzo. *www.idea18.it*

IL POSTO GIUSTO

Un geolocalizzatore per palati alla ricerca di emozioni nuove: da Londra a Napoli, tra pizza, spumante e ravioli del plin

LA FRANCIACORTA a Milano

Shopping e bollicine? A Milano potete coniugare questi **due piaceri** al nuovo Franciacorta Bar all'interno di Slowear 18, in via Solferino 18, concept store con caffetteria e cocktail bar. Formula simile a Tokyo, nell'esclusivo Hankyu Men's Department Store. *franciacorta.net*

UNA FETTA DI VITA a Napoli

Ambiente contemporaneo, fritti e una lista di **15 pizze** tradizionali o gourmet (come quella con zucca napoletana e provola di Agerola): in piazza Mercato a Napoli è da provare Bro, nuova pizzeria dei fratelli Antonio e Ciro Tutino. *bropizzeria.it*

TORNA IL CAFFÈ-GIARDINO a Venezia

Ridà vita all'antico Padiglione del caffè, nei neorestaurati giardini Reali del sestiere di San Marco, il nuovo Illy Caffè di Venezia. Un'**antica serra**, progettata nel 1816, ridisegnata mantenendo il suo sapore rétro. Aperto dalla colazione all'aperitivo. *illy.com*

CENIAMO IN GARAGE? a Milano

Garage Italia, a Milano, rinnova l'offerta gastronomica con i piatti di **Andrea Ribaldone**. Il cuoco stellato di Osteria Arborina a La Morra, vicino ad Alba, propone anche i suoi celebri plin (a destra). *garage-italia.com*

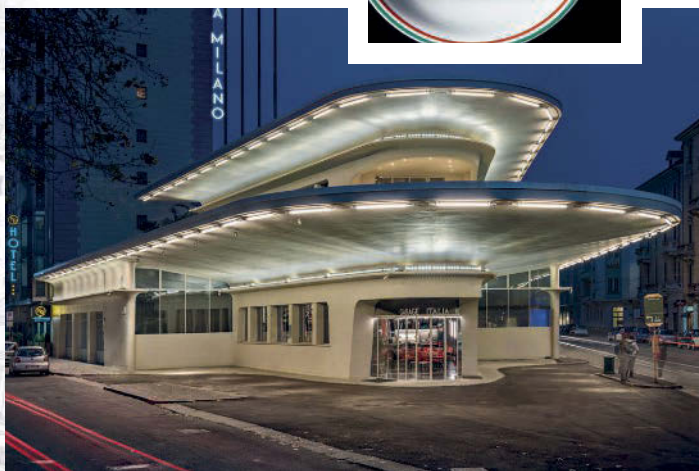



FOTO MATTEO PIAZZA

Passione
contenitori termici per
bevande e alimenti
CONSTANT
tescoma®
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546

CON CREMA ALLA NOCCIOLA

C(I)OCCOLATA IN TAZZA

Fondente, gianduia o bianca, l'importante è che sia ben calda e vellutata: provate subito le nostre formule per la migliore pozione del buonumore

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **LAURA FORTI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Con crema alla nocciola

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

500 g latte
200 g cioccolato gianduia
20 g zucchero
15 g fecola di patate
crema alla nocciola

Stemperate la fecola con 50 g di latte.
Scaldate il latte rimasto con il cioccolato spezzettato e lo zucchero; mescolate per fonderlo. Al bollore aggiungete la fecola e cuocete mescolando finché la cioccolata non si sarà addensata.
Sporcate le tazze con una cucchiaiata di crema alla nocciola, quindi versate la cioccolata. Completatela a piacere con panna montata, nocciole tostate e pralinate e riccioli di cioccolato.

Bianca al caffè con gelato

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

550 g latte
180 g cioccolato bianco
20 g amido di mais
10 g caffè in grani
gelato al caffè
granella di cioccolato bianco

Sciogliete l'amido di mais in 50 g di latte.
Scaldate il latte rimasto con il cioccolato bianco spezzettato e il caffè in grani. Al bollore, togliete i chicchi di caffè e teneteli da parte. Aggiungete alla cioccolata l'amido di mais e cuocetela per 2-3 minuti, finché non si addensa.
Versate la cioccolata nelle tazze e completatele con una o due palline di gelato, granella di cioccolato bianca e i chicchi di caffè tenuti da parte sminuzzati.

BIANCA AL CAFFÈ
CON GELATO

Classica con panna montata

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- 500 g **latte**
- 200 g **panna fresca**
- 180 g **cioccolato fondente**
- 50 g **zucchero**
- 20 g **cacao amaro**
- 10 g **amido di mais**

Mescolate l'amido di mais con 50 g di latte.
Scaldate il latte rimasto con la cioccolata spezzettata, il cacao e lo zucchero. Al bollore, aggiungete l'amido stemperato e cuocete ancora per qualche minuto finché la cioccolata non si sarà addensata.
Servitela completando con la panna, montata, e a piacere caramello salato.

Alla mandorla con marshmallow

Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana senza lattosio

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- 500 g **latte di mandorle non dolce**
- 60 g **zucchero di canna**
- 35 g **cacao amaro**
- 25 g **cacao zuccherato**
- 20 g **amido di riso**
- **mini marshmallow per decorare**

Mescolate tutti gli ingredienti, a freddo, in una casseruola.
Cuocete mescolando finché la cioccolata non comincia ad addensarsi.
Distribuitela quindi nelle tazze e decoratela con marshmallow e cacao.

ALLA MANDORLA
CON MARSHMALLOW

IL CALORE DEL FOCOLARE

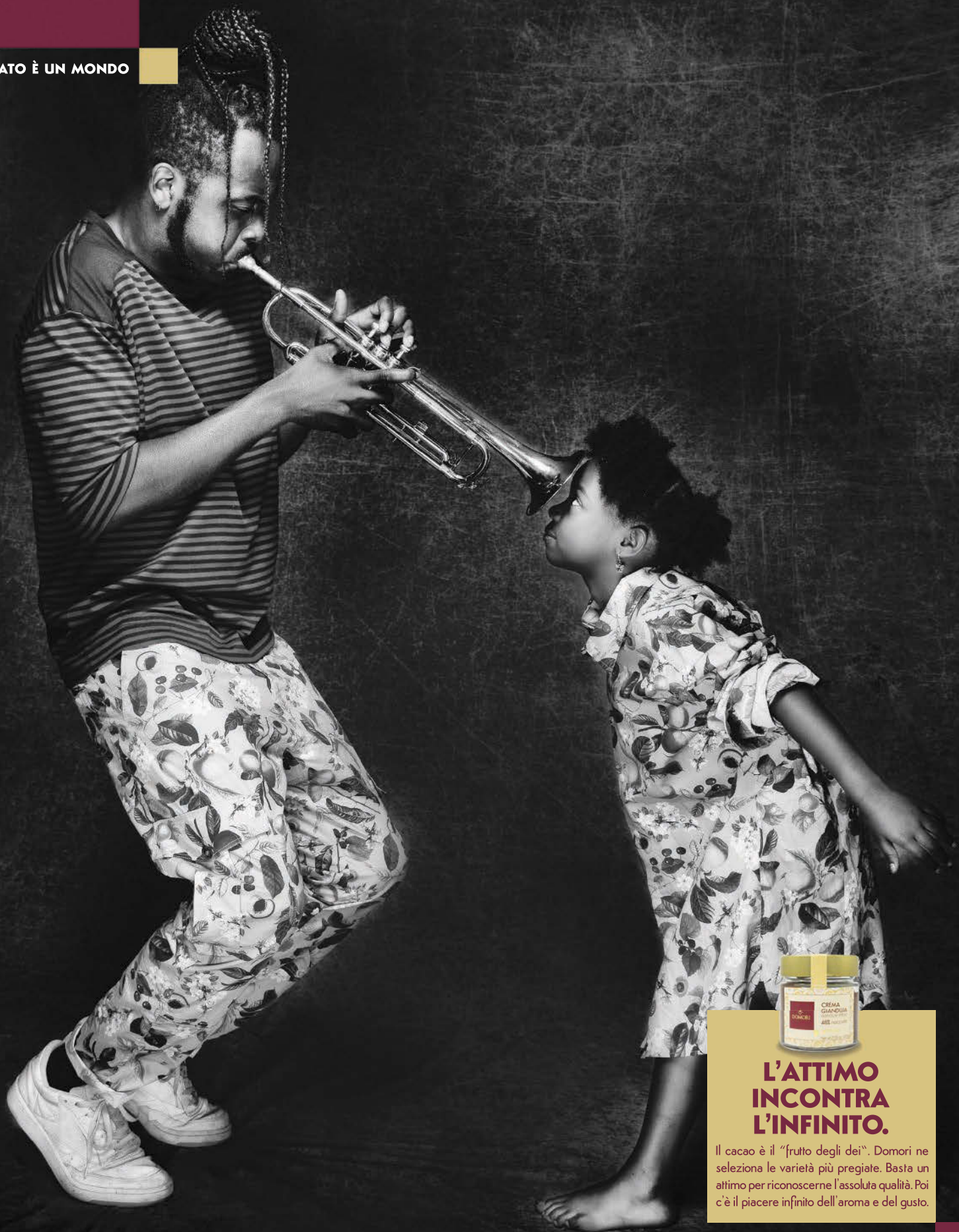
Le quattro sorelle March, Saoirse Ronan nel ruolo di Jo, Eliza Scanlen-Beth, Florence Pugh-Amy, Emma Watson-Meg, con la mamma Laura Dern-Marmee in una scena del film *Piccole Donne* di Greta Gerwig. A destra, il tè con i biscotti a casa della zia March, interpretata da Meryl Streep.

Quando l'inverno soffia alle porte, prendetevi il tempo per la cucina degli affetti e per il riposo. E accomodatevi davanti al fuoco con **Angela Odone**, come facevano le piccole donne del romanzo di Louisa May Alcott. Appena tornate sul grande schermo

Pancake, focaccine di grano saraceno, tacchino arrosto, plum pudding, gelato rosa e bianco e «certi bonbon francesi che facevano letteralmente impazzire». La storia delle *Piccole Donne* è costellata di **pasti frugali** e **leccornie.** Ma loro cucinano? Me lo sono chiesto dopo aver visto l'ultima trasposizione cinematografica dei romanzi di Louisa May Alcott, con un cast bravo, bello e vestito meravigliosamente (avendo presente gli illustri precedenti non poteva che essere così: Katharine Hepburn-Jo, migliore attrice a Venezia nel 1934, Janet Leigh e Elizabeth Taylor nell'edizione pluripremiata agli Oscar del 1950, Winona Ryder e Susan Sarandon in quella del 1994). Di certo mangiano con gusto quello che prepara la loro domestica Hannah, e apprezzano il profondo **valore del cibo**, pronte a condividerlo. Non sono però grandi cuoche, e scorrendo i libri scoprirete ben più di un fiasco gastronomico. Evidentemente l'emancipazione non passava dai fornelli, neppure nelle vicinanze.

Sotto, la locandina di *Piccole Donne* (Warner Bros. Entertainment Italia), nel cast anche Timothée Chalamet: è «Laurie» Laurence, il vicino di casa.

LA TAVOLA DI FAMIGLIA

Una rilettura del libro della Alcott attraverso i piatti che si mangiavano o si sarebbero potuti mangiare in casa March. Con tutte le ricette. *E. Chicco Vitzizzai, Piccole donne in cucina, Il Leone Verde Edizioni, 10 euro.*

PANE PER TUTTI

Alla portata di chiunque voglia intraprendere il cammino della panificazione: dai pani pronti in un'ora agli impasti per grandi esperti. *Sabrine d'Aubergine, Il fornaio della domenica, Guido Tommasi Editore, 35 euro.*

OLTRE LA GRIGLIA

Abbandonare la tecnologia delle cucine per tornare a cuocere solo con il fuoco è tutt'altro che semplificazione e impoverimento. Di sicuro rinsalda il rapporto con la natura e ne fa riscoprire i sapori originari. *L. Hastie, Fuoco, cucina primordiale, EDT, 35 euro.*

DOLCI MERAVIGLIE

Sono quelle che cambiano le sorti di una giornata «no», trasformandola del tutto. Un solo ingrediente è indispensabile: cucinare con amorevolezza. *Romina Coppola, Sweet Artisan Stories, Eifis Editore, 30 euro.*

PROSECCO? 10 (E LODE)!

Alessandro Del Piero ha una passione esclusiva per le bollicine venete. Anche se qualche volta le tradisce per degustare i vini in carta nel suo nuovo ristorante

Storico e amatissimo attaccante della Juventus, Alessandro Del Piero ha terminato la carriera calcistica alla fine del 2014. Oggi è opinionista di Sky Sport.

«Sono affascinato dal processo di creazione del vino, che unisce tante competenze, dalla conoscenza di un determinato terroir a quella dei vitigni, fino ai processi di fermentazione e affinamento. Da qualche anno possiedo un'azienda agricola di 25 ettari sulle colline di Conegliano e sto pensando di realizzare una mia etichetta... Magari presto vi stupirò».

«Sono nato a Conegliano, in Veneto, tra le colline dove nasce il Prosecco: è questo il bellissimo territorio vinicolo a me più caro, oggi protetto dall'Unesco per la sua unicità»

CENE CON BRIO

«Non sono un grande bevitore, mi concedo al massimo un bicchiere a cena, e solo in compagnia. Allora stappo quasi sempre una bottiglia della mia terra. Ogni tanto però mi incuriosisce provare le novità dei piccoli produttori». Qui a fianco, la nostra selezione di Prosecco dedicata ad Alessandro.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Campofalco Bio Canevel *canevel.it* ***12 euro***

Conegliano Valdobbiadene Dosaggio Zero Rive di Soligo Biancavigna *biancavigna.it* ***13,50 euro***

Valdobbiadene Prosecco Difetto Perfetto Sorelle Bronca *sorellebronca.com* ***15 euro***

IL MIO ABBINAMENTO MONDIALE

Amo la pizza, soprattutto quella fatta con farine macinate a pietra e lunghe lievitazioni. Il massimo? Margherita con bollicine Metodo Classico di Trento.

Trento Perlé Bianco Riserva Ferrari *ferraritrento.com* ***35 euro***

DALLA CALIFORNIA A MILANO

Dopo il ristorante di Los Angeles, la città in cui Alessandro Del Piero si è trasferito, ha aperto un secondo N10 a Milano, in viale Monte Grappa (il nome è un omaggio al numero di maglia del calciatore). Si assaggiano i piatti di Corrado Michelazzo e le pizze gourmet di Marcello Costanzo, abbinate a vini italiani, anche di produttori poco conosciuti.

A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **G. BRETZEL, ARCH. LCI**

CHI PAGA COSA

Uguaglianza e flessibilità governano il piacere degli inviti fuori casa. Che siano complessi e fastosi o semplici e festosi

di FIAMMETTA FADDA

«Ciao a tutti! Ho deciso di organizzare una festa a sorpresa per il compleanno del mio fidanzato. Dovremmo essere più o meno in quindici persone. Come posto ho scelto il suo ristorante preferito, dove si mangia pesce. Mi è venuto però un dubbio: dato che ho pensato e organizzato io, dovrei pagare per tutti oppure ognuno paga per sé?».

Questo quesito, lanciato su un gruppo social, in tre giorni ha scatenato centinaia di commenti contrastanti. Una volta la prassi era chiara: chi invita, offre. Oggi il panorama è molto più variegato. È facile che abbia più mezzi un giovane che già lavora di chi ancora studia legge o medicina; è più probabile che abbia maggiori disponibilità un commerciante di un insegnante. Ed entrando nel campo minato del denaro, bisogna ricordarsi che il senso vero di ogni «bella maniera» sono le sfumature del rispetto verso gli altri, e un invito è semplicemente un rito per condividere un momento felice. La cui premessa è che studieremo le cose in modo da costruire per i nostri ospiti una parentesi spensierata, equilibrata, leggera. Anche dal punto di vista economico. Senza strafare.

È FESTA GRANDE?

Sono i diciotto anni, è la laurea?
A Sud è festa grande, se non come quella di matrimonio, comunque lussuosa quanto la famiglia si può permettere. A Nord è tutto più sottotono: all'uscita dall'esame, per la/il laureato cinto dalla corona di alloro e i suoi amici, c'è il pranzo in uno dei migliori ristoranti della città con brindisi. E, dal locale al bar, al ristorante, pagano in toto i genitori del festeggiato.

È FESTA «NORMALE»?

La soluzione più elegante è che offra chi festeggia in base alle proprie possibilità. Un doppio giro di drink dopo cena farà felici i (molti) coetanei che risparmiano tutta la settimana per permettersi il bar con gli amici il sabato sera. («Siamo tutti più spiantati dei nostri genitori alla stessa età», confermano concordi i ragazzi, da Milano a Palermo). Un po' più costoso ma originale è puntare sui nuovi locali giovani con taglio creativo aperti dalla mattina, dove si può festeggiare con una prima colazione all'inglese, o un brunch ristretto, o un tea-time alcolico, o cocktail con rinforzo.

È A SORPRESA?

Il festeggiato è all'oscuro di tutto. Intanto gli amici hanno fatto una chat per scegliere un locale che soddisfi tutti i gusti e tutte le tasche, spesso con risvolti tragicomici su cui naufragano sodalizi pluriennali. Qui sarebbe peccato mortale non tener conto delle diverse risorse economiche. Allora non si sceglie il celebrato ristorante di pesce, come nel caso del quesito sul social, a meno che non si sia disposti a caricarsi di tutti i costi. Soluzione felice è una delle nuove «trattorie di qualità», sui 30-50 euro a testa. Astuzie: concordare in anticipo il menù e scegliere un giorno «vuoto» di clienti, come il lunedì o il martedì, per spuntare il prezzo più vantaggioso.

REGALO? SÌ, NO, NI

La regola aurea è «cuius regio, eius religio», ovvero bisogna accettare con grazia le abitudini del posto. Da Roma in giù, chi invita offre (e resta piuttosto sconvolto quando, da Roma in su, gli viene chiesto di consegnare la propria quota); da Roma in su, si divide. A questo punto il regalino appare fuori luogo. Oltre che desueto. Casomai si possono unire le forze per una spiritosa torta di cake design a soggetto. Oppure, meglio, si può fare cassa comune per sottoscrivere, col nome del festeggiato, un'offerta a chi di un regalo ha bisogno davvero.

CENA TRA AMICI

Per provare un nuovo ristorante, perché è la stagione del tartufo, delle fragole, dei funghi. La spesa si condivide. Ma come? «Alla romana», frazionata in quote uguali, oppure «going dutch» o «alla tedesca», regolando ciascuno il proprio conto? Qui più che mai è questione di civiltà. Chi è più agiato eviterà di ordinare vini o cibi particolarmente costosi. Per non caricare sugli altri il prezzo delle sue scelte, se si fa «alla romana»; per non umiliare chi non può andare oltre un (pur ottimo) Lambrusco ordinando una bottiglia di Château Latour, se si fa «alla tedesca». A meno che non decida di offrire Château Latour a tutti. Robin Hood comunque, in caso di conto «alla romana», suggerirebbe al meno agiato di puntare ai piatti più costosi, facendo così pagare – anche se solo pro quota – a chi più ha ciò che abitualmente lui non può permettersi. ■

FOTO AG. SHUTTERSTOCK

AMARO TU MI PIACI

Italianissimo, conosciuto da sempre come elisir e cordiale, immancabile dopo pasto, vive oggi (finalmente) un nuovo momento di gloria

di ANGELA ODONE

In basso, a destra, il bicchiere per bere un amaro on the rocks: ha una capacità di 27 cl e fa parte della collezione Mix & Co di **Vidivi Vetri delle Venezie**, realizzata in collaborazione con il bartender Flavio Angiolillo.

Chi pensa che l'amaro sia uno spirito da tuba e crinoline è pregato di ricredersi, di aprire la vetrinetta del mobile-bar, spolverare le bottiglie di vetro scuro e versarsi un **bicchierino** di «balsamico elisire». L'amaro è riconosciuto nel mondo come uno dei liquori simbolo del nostro Paese e proprio dall'estero è partita la sua riscossa: molto di più dell'epilogo di un pasto ponderoso o del dopo-caffè, tra gli alcolici è diventato oggi un «indispensabile».

Ma quanti sono gli amari italiani? Impossibile conoscerli tutti, «ogni campanile ha il suo» e quasi ogni cucina, come un laboratorio di alchimista, ha visto tentativi più o meno riusciti di infusione in alcol di un bel mazzetto di erbe raccolte durante una passeggiata in montagna. Difficile risalire alle sue origini. Di certo, durante il Medioevo, grande parte degli orti-giardini dei chiostri dei **monasteri** era destinata alla coltivazione delle piante aromatiche per produrre (con ricette segretissime) tonici curativi di erbe o radici e alcol che servivano per vincere le malattie dei secoli bui.

Per passare da medicamento a must della miscelazione internazionale ha dovuto attraversare i millenni, finché l'anno scorso ha aperto a Roma Il Marchese, primo **Amaro Bar d' Europa**, nei pressi del Tevere, vicino a Palazzo Borghese. Mentre sorseggiate il vostro drink lasciate correre lo sguardo verso l'Ara Pacis, simbolo di prosperità e pace (accompagnata da molte libagioni): di sicuro già ai tempi di Cesare Augusto qualche buongustaio sorbiva un antenato dei nostri amari. ■

spiriti, erbe e radici

1. Braulio
Creato nel 1875 dal chimico Francesco Peloni, prende il nome dalla valle del Braulio che circonda la città termale di **Bormio**. Tra gli ingredienti, achillea muschiata, bacche di ginepro e radici di genziana. *amarobraulio.it*

2. Fernet-Branca
Nato nel 1845 a Milano, conserva da allora la stessa ricetta: 27 erbe, radici e **spezie** che vengono da ogni parte del pianeta: Cina, India, Sri Lanka, Europa, Argentina... *fernetbranca.com*

3. Amaro Montenegro
Il bolognese Stanislao Cobianchi aveva la passione per l'esplorazione, e girando il mondo e scoprendo spezie e botaniche le raccolse tutte nell'Amaro Montenegro. La miscela **del 1885** è **tuttora segreta**. *montenegro.it*

4. Il Premio Ramazzotti
Amaro Ramazzotti e Grappa di Nebbiolo invecchiata 36 mesi insieme in un **connubio aromatico deciso**, in cui spiccano le note di arancia candita, uvetta, erbe, fiori e spezie. *ramazzotti1815.com*

FOTO AG. GETTY IMAGES

Una meraviglia tutta da assaporare.

OROGEL

IL BENESSERE
Naturalmente ricca di fibre
Fonte di proteine
Solo l'1% di grassi
A basso contenuto calorico

Virtù di Zuppa
CON CEREALI INTEGRALI
Leggerezza
PRONTA IN 7 MINUTI
40% DI CALORIE IN MENO DELLA MEDIA DELLE ZUPPE OROGEL
500 g SURGELATI

Virtù di Zuppa Leggerezza Orogel:

- Ricca di fibre
- Fonte di proteine
- Solo 1% di grassi
- Basso contenuto calorico

OROGEL

La **meraviglia** di ogni giorno.

Scopri tutte le ricette su **www.orogel.it**

Giorgio Guidotti nel salotto del suo appartamento newyorchese; alla parete fotografie di Malick Sidibé, Karl Lagerfeld, Bruce Weber e Craig McDean.

IL SAPORE DELL'ELEGANZA

Famoso per la sua ricercata ospitalità, un professionista della moda ci apre la sua casa di New York e compone per noi un menù che punta tutto sul colore

di CRISTINA MANFREDI
foto GIACOMO BRETZEL

Nel mondo della moda Giorgio Guidotti lo conoscono tutti, anche se non è uno stilista che riceve gli applausi in passerella. Emiliano dallo charme sofisticato, è da anni alla guida della comunicazione del gruppo Max Mara, tra le realtà più importanti del Made in Italy. Il suo lavoro lo porta spesso ad architettare eventi internazionali durante i quali gli invitati si immergono in esperienze del marchio, trasmesse anche attraverso il cibo. Non ha mai cucinato una volta in vita sua, confessa anzi con candore di non essere nemmeno in grado di prepararsi un panino. Eppure chiunque sia stato suo ospite parla di piatti squisiti e apparecchiature impeccabili. Ama ricevere soprattutto nella casa di New York, dove il suo party prenatalizio è diventato un appuntamento irrinunciabile per la high society della West Coast. Che si tratti di un pranzo informale, di una cena tra pochi intimi o di un cocktail elegante, Guidotti stabilisce il menù con il cuoco incaricato, prestando attenzione a tutti i particolari. A cominciare dai colori, non solo di tovaglia, piatti e bicchieri. Per ogni piatto sceglie le sfumature che appaghino gli occhi, oltre il palato, con un'armonia di insieme.

Che tipo di padrone di casa è? Quando ha ospiti, riesce a godersi il momento in modo rilassato?
«Tanto detesto restare solo, quanto amo avere compagnia ed essere di compagnia. Prima di fare gli inviti, penso sempre a come poter mescolare al meglio le mie amicizie, mi piace l'idea che da me si possano fare incontri interessanti e inaspettati. È una cosa che ho imparato dalle grandi maestre nell'arte del ricevere che ho avuto la fortuna di frequentare proprio a New York. Penso ai «cigni» di Truman Capote (*donne ricche e potenti della New York a cavallo tra gli anni Sessanta e Settanta, tra cui Babe Paley, Slim Keith, Gloria Vanderbilt, Pamela Harriman, Marella Agnelli, e poi C.* →

L'insalata di astice servita nel guscio del crostaceo. Sopra, il divano è firmato dell'interior designer statunitense Richard Mishaan.

Sopra, Giorgio Guidotti. Sulla tavola, piatti vintage della linea Eclettica di Richard Ginori, vecchi bicchieri veneziani, posate di Gio Ponti per Sambonet e tovaglioli in stile viennese degli anni Venti.

Z. Guest e sua figlia Cornelia, amiche personali di Guidotti, che lo scrittore frequentò per poi svelarne i segreti con un articolo uscito nel 1975 su Esquire*, come racconta il libro di Melanie Benjamin,* I cigni della Quinta Strada, ndr) oppure allo stile memorabile di Holly Solomon. Ma è stata Deeda Blair a farmi capire l’importanza di ricette accattivanti anche cromaticamente. Il cibo deve essere bellissimo, oltre che ottimo».

Per questo ha voluto la pizza al caviale nel menù che la cuoca Silvia Barban ha realizzato per *La Cucina Italiana*?

«L’idea l’ho rubata a una mia amica americana che durante un pranzo ci aveva sorpresi tutti, offrendocela. Poi l’ho sperimentata per un evento Max Mara a Berlino, dove ho fatto preparare anche una variante vegetariana con le lenticchie nere. Trovo intrigante l’effetto di una pizza total black, che tra l’altro è squisita in entrambe le soluzioni».

Anche per la tavola ha giocato sulla raffinatezza di tocchi noir, giusto?

«Sì, il connubio con il bianco è la quintessenza dell’eleganza. Tovaglia e tovaglioli, tutti ricamati con decori neri su fondo immacolato, li ho comprati a New York, ma sono la replica di una parure viennese degli anni Venti. Quanto ai piatti, sono originali degli anni Sessanta, si tratta di un servizio della linea Eclettica di Richard Ginori. Li ho acquistati da un antiquario a Reggio Emilia, lo stesso da cui ho preso anche i bicchieri veneziani. Le posate, invece, sono Sambonet, disegnate da Gio Ponti. Volevo trasmettere un senso di italianità, attraverso l’apparecchiatura».

E per quanto riguarda gli altri piatti? Perché il borsch?

«Anche in questo caso ho voluto una portata dalle tonalità intense, per proseguire nella narrazione cromatica, che ho poi completato con i mirtilli, un dessert semplice, ma sempre gradevole, secondo me. Quanto all’insalata di astice di cui sono un appassionato, per me era importante presentarla nel guscio, per definire una forma precisa».

Ma qual è la cosa a cui presta più di tutto attenzione quando ha ospiti?

«Il bere, che deve essere di grande qualità e soprattutto scorrere a fiumi! Che si tratti di vino, champagne o vodka, gli amici sanno che a casa mia i bicchieri vengono di continuo rabboccati, perché per me è bello vederli un po’ brilli e felici, anche se magari a fine serata accade qualche piccolo incidente. Una volta due signore se ne sono andate scambiandosi la pelliccia senza rendersene conto. Ma la cosa buffa è che erano modelli diversissimi tra loro». ■

RICETTE **SILVIA BARBAN**

Il tavolino vintage apparteneva all'attrice Carole Lombard, la poltrona anni Cinquanta è di Paul McCobb. A sinistra, la pizza al caviale nero. Sotto, mirtilli e more; il borsch, la minestra slava di barbabietole e carne.

«I segreti dell'accoglienza cominciano dalle cromie dei piatti. Perché una cena indimenticabile passa anche dal piacere degli occhi»

Piatti piano e fondo della pasta e fagioli **Non Sans Raison**, tegame ovale **Mauviel 1830**, bicchiere **Vidivi**, posate **Coltellerie Berti**.

PASTA E FAGIOLI

UCCELLINI SCAPPATI

CHE CONFORTO IN LOMBARDIA

Minestre con legumi, involtini di carne, pesci, e burro per tutte le cotture: così ci si scalda tra le nebbie di pianura e le sponde dei laghi

ricette JOËLLE NÉDERLANTS, testi LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Piatto bianco **Richard Ginori**, piatto decorato **Funky Table**, bicchiere **Vidivi**, posate **Coltellerie Berti**.

PESCE PERSICO AL BURRO

Pasta e fagioli

Impegno Facile
Tempo 2 ore e 30 minuti
più 12 ore di ammollo
Scorciatoia 30 minuti con i fagioli già lessati
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g fagioli borlotti secchi
200 g pasta fresca tipo maltagliati
1 cipolla – 1 carota
1 spicchio di aglio
½ gambo di sedano
burro – alloro – sale – pepe
concentrato di pomodoro

Mettete a bagno i fagioli in acqua per 12 ore. Scolateli, sciacquateli e raccoglieteli in una casseruola con abbondante acqua fredda, con una foglia di alloro; cuoceteli per circa 2 ore dal levarsi del bollore.
Tritate il sedano, la carota e la cipolla e soffriggeteli in una noce di burro insieme con l'aglio schiacciato con la buccia.
Unite al soffritto i fagioli con circa 500 g della loro acqua di cottura, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, sale e pepe; dopo circa 10 minuti dal bollore, aggiungete la pasta, cuocete per altri 5-10 minuti, secondo il tipo di pasta, e spegnete.
Servite la minestra appena intiepidita, completando con prezzemolo a piacere.

Uccellini scappati

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 12 fette di lonza di maiale
100 g trancio di pancetta tesa
12 fettine di pancetta tesa
salvia – burro – sale – pepe

Tagliate a tocchetti il trancio di pancetta.
Stendete una fettina di pancetta sulle fette di lonza, completatele con una foglia di salvia ciascuna e chiudetele a involtino.
Preparate 4 spiedini con 3 involtini ciascuno, sistemati in alternanza con i tocchetti di pancetta.
Cuoceteli in una padella in una noce di burro spumeggiante per una decina di minuti, rosolandoli su tutti i lati; aggiungete sale e pepe.

Pesce persico al burro

Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g filetti di pesce persico puliti
500 g patate lesse
farina – burro – salvia
vino bianco – sale – pepe

Infarinate leggermente i filetti di pesce e rosolateli in abbondante burro spumeggiante, pochi per volta, per 3-4 minuti, con qualche foglia di salvia; sfumateli infine con uno spruzzo di vino bianco.
Salate e pepate e servite insieme con le patate schiacciate con la forchetta e condite con il sughetto del pesce.

A TAVOLA CON L'ARTISTA

A casa Tibertelli de Pisis i piatti richiamano i dipinti del celebre Filippo, ora in esposizione a Milano. Racconto di un pranzo speciale, tra pesci frollati ed erbari culinari

di SARA TIENI, foto GIACOMO BRETZEL

La famiglia Tibertelli de Pisis a Palazzo di Celleri, nel Piacentino. Da sinistra, Viola Alberta, il piccolo Gilberto con la madre Maddalena, Nicopeia, mamma di Viola Alberta, Virgiliana e il marito, Filippo, nipote del celebre artista.

Era un buongustaio creativo ma incompreso Filippo de Pisis. Il grande artista, tra i maggiori protagonisti della pittura italiana della prima metà del secolo scorso, non se ne crucciava affatto e sceglieva tra i commensali le «vittime sacrificali» a cui far assaggiare le sue surreali pietanze. Sulla tavola del **pittore e scrittore ferrarese**, ora in mostra con una grande retrospettiva al Museo del Novecento a Milano, finivano infatti gli stessi soggetti ritratti in precedenza nelle sue celebri nature morte.

A raccontare il gustoso aneddoto è uno dei nipoti, e suo omonimo, Filippo Tibertelli de Pisis, figlio di uno dei sei fratelli dell'artista e oggi presidente della Associazione per Filippo de Pisis, che si occupa di archiviare e autenticare le opere dell'artista. Siamo a pranzo nell'alcova blu («c'è anche quella rosa», mi dicono); è una delle stanze decorate con importanti stucchi della dimora di campagna della famiglia, Palazzo di Celleri, nel Piacentino, un ex castello fortificato edificato nel 1515 dai Pallastrelli di Celleri, famiglia di feudatari locali.

Filippo, molto **amante della natura**, veniva in zona di tanto in tanto. «Lo ospitava mio padre, a poca distanza c'era anche la casa di un nostro zio ma, diciamolo, sembra che tutta quella quiete agreste alla fine lo annoiasse un po'». Tuttavia proprio qui, nel 1937, dipinse una delle sue opere più famose, *Piazza Cavalli a Piacenza*, ora ai Musei Vaticani, ispirato da una gita in città con il fratello. →

Natura morta con panettone di Filippo de Pisis, olio su tavola del 1941: una delle opere in mostra al Museo del Novecento, a Milano, fino al 1° marzo. Sopra, l'artista con il macinacaffè, nella cucina della sua casa di Venezia nel 1945.

Crostata di prugne selvatiche

«È un classico di casa: l'impasto, preparato con 300 g di farina 00, 200 g di burro e 100 g di zucchero, 1 uovo e la scorza di 1 limone, viene abbinato a una marmellata ottenuta con la frutta del parco del Palazzo di Celleri. La ricetta è della mia nonna paterna», spiega Maddalena Tibertelli de Pisis, «Chiara Pallastrelli di Celleri, appassionata di dolci e torte secche. Oggi è stata tramandata a Virgiliana e alla figlia Maddalena, amante, come la nonna, di torte secche e biscotti. La marmellata la prepariamo per utilizzare le prugne mature del nostro frutteto, che chiamare biologico sarebbe riduttivo, io preferisco definirlo ˝selvaggio˝. Mia madre segue la ricetta tradizionale, con molto zucchero, io mi lancio in varianti con miele e spezie».

Viola Alberta, 4 anni, una pronipote di Filippo de Pisis, siede alla tavola apparecchiata a Palazzo di Celleri, nel Piacentino. Nella pagina accanto, un pesce bollito con patate lesse, maionese e capesante, omaggio alle tele dell'artista e, in basso, un dettaglio di un antico ricettario di famiglia.

«Aveva un approccio poetico alla natura: appena adolescente creò un **erbario**, custodito oggi nell'archivio del Centro di Ateneo Orto Botanico dell'Università di Padova, dove annotava anche indicazioni culinarie delle erbe stesse, in gran parte edibili». Nei quadri dello zio Gigino (de Pisis si chiamava Luigi Filippo), racconta il nipote, c'erano «i fagiani appesi, le lepri, pesci e crostacei delle spiagge dell'Adriatico: tutto questo aveva un risvolto culinario».

Sulla nostra tavola i fiori sono invece quelli dipinti sui piatti «estivi» del tardo Settecento. Accanto, le posate d'argento di famiglia, ottocentesche, e dei calici di Murano di un delicato rosa, dello stesso periodo. «I **vetri colorati** erano destinati al pranzo, quelli trasparenti alla cena», precisa il padrone di casa, «al fine di poter ammirare meglio il colore del vino». Accanto a quello per acqua e vino c'è un calice minuscolo «per il rosolio di fine pasto, preludio al dolce».

Una formaggiera Art Nouveau completa il giro nel tempo. Arriva anche qualche indicazione, da galateo, della disposizione degli ospiti: «A capotavola sempre i padroni di casa, accanto al marito l'ospite femminile più importante, anche solo per anzianità. Vicino alla moglie, al contrario, l'ospite

«Lo zio Gigino era goloso, ma per lui il cibo doveva essere comunque elegante. Non scatenare solo le tentazioni del palato»

Caramelle piacentine alla zucca

«Abbiamo scelto questo piatto», spiega il padrone di casa, «perché si presta molto a seguire la stagionalità. È una pasta ripiena tipica di questa zona, la campagna piacentina che, in questo periodo, viene farcita con zucca condita con uova e parmigiano e accompagnata con cucchiaiate di purea di zucca, burro fuso e foglie di salvia. Il segreto è nella forma e nella sottigliezza della pasta: la chiusura a caramella del raviolo permette di inserire molto ripieno. La pasta, leggerissima, lo avvolge con molta leggiadria. Tracce di questo piatto si ritrovano anche nelle cronache culinarie di un autore cinquecentesco, Ortensio Lando, che raccontava di tortelli che valorizzavano il sapore del ripieno. Una classica variante sono quelli farciti di ricotta e spinaci».

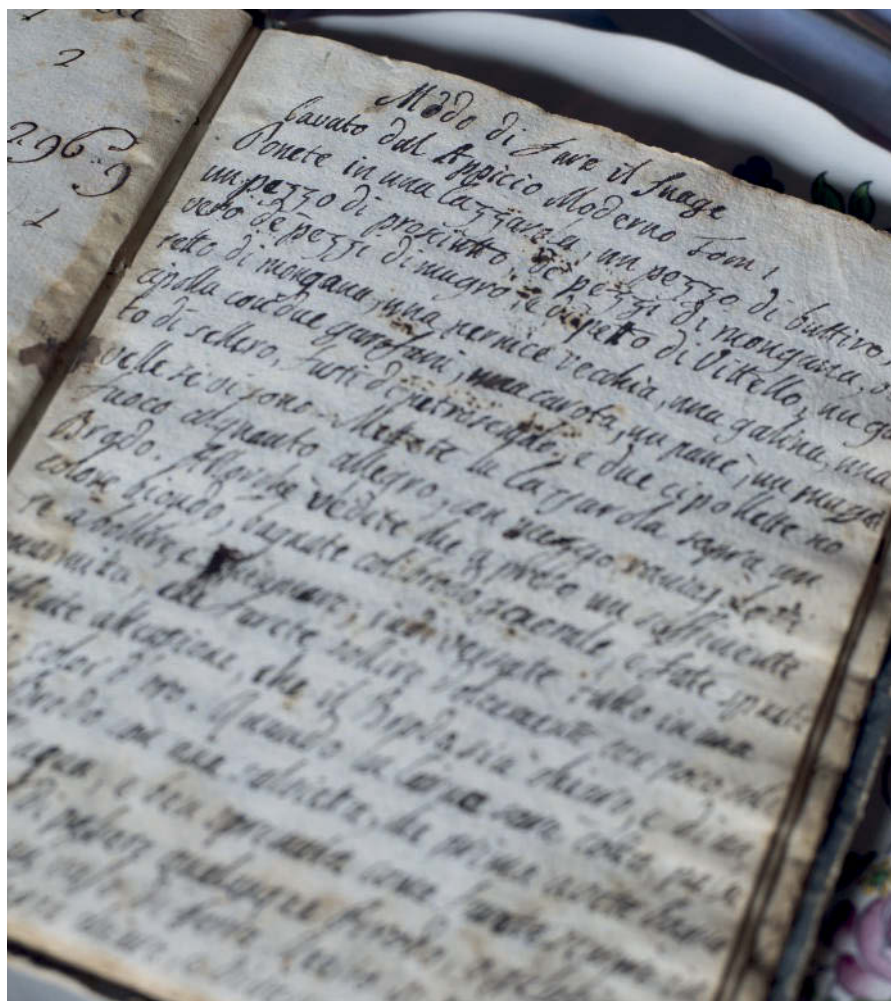
maschile di maggior riguardo».

Tutte le ricette che assaggiamo sono racchiuse in taccuini scritti a mano in bella calligrafia dalla madre, nonna e bisnonna del nostro ospite. Dalla cucina arrivano delle caramelle piacentine ripiene di crema di zucca, una pasta fresca tipica della zona, e la torta di patate, ricetta della **cucina popolare**, «qui in zona se ne coltivano molte».

Infine un pittoresco, nell'accezione artistica del termine, branzino, servito con patate, capesante e maionese. «Lo facciamo bollito, perché è il modo per mantenerne più integri possibile l'aspetto e l'iridescenza delle squame», spiega Filippo. «Richiama alcune tele di mio zio che, come detto, riutilizzava granchi, pesci e granseole dipinti nei suoi quadri per improbabili pranzetti con mio padre. Lui, terrorizzato, accampava sempre qualche scusa e, pur di sviarlo, rilanciava con un invito in qualche rinomato ristorante». L'artista sosteneva infatti che il pesce fosse meglio frollarlo. «L'opinione, azzardata, era più condivisibile sulla selvaggina. Anni dopo però, quando frequentavo la riviera toscana, scoprii in realtà che nel Livornese i pesci di grossa pezzatura, come le spigole, vengono lasciati per qualche giorno a frollare».

Tanti i **soggetti «edibili»** dipinti, tra questi anche un panettone. «Il mio quadro preferito, però», confessa Filippo, «è un ritratto di un contadino del Cadore: immerso in una natura aspra, esprime grande fierezza». La moglie di Filippo, Virgiliana, ci offre intanto una crostata di prugne selvatiche preparata insieme con la figlia Maddalena, storica dell'arte e curatrice dell'archivio dell'Associazione per Filippo de Pisis. «È la prima ricetta di famiglia che ho imparato. Amo cucinare, ma sono meno creativa del mio prozio: per sicurezza, preferisco puntare su grandi classici». ■

LA MOSTRA

Milano, Roma, Venezia e il Cadore ma anche Parigi e Londra: ripercorrono i luoghi e la complessa carriera artistica di Filippo de Pisis i 90 dipinti della grande retrospettiva, la più completa degli ultimi 50 anni, che il Museo del Novecento di Milano dedica all'artista. Una straordinaria selezione di capolavori a cura di Pier Giovanni Castagnoli con Danka Giacon, da ammirare fino al 1 marzo, (*museodelnovecento.org*). La mostra, promossa insieme al Comune di Milano e alla casa editrice Electa con il sostegno dell'Associazione per Filippo de Pisis, si sposterà in primavera al Museo Nazionale Romano di Palazzo Altemps, arricchita da una nutrita raccolta di carte e acquerelli. Un percorso cronologico ed emozionale che va dagli esordi del pittore, nel 1916, in cui risuona l'incontro con de Chirico e la metafisica, fino al periodo drammatico dei lunghi ricoveri nella casa di cura lombarda Villa Fiorita, negli anni Cinquanta.

Tovaglia **Retorta Firenze 1906**.

Tre modi di dire LASAGNE

Una delle ricette più appetitose d'Italia in versione tradizionale e in due varianti per chi non tollera il glutine e per i vegetariani (ma piaceranno anche agli altri)

ricette **GIOVANNI ROTA**, testi **VALENTINA VERCELLI**
foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

–1–

Classica

Impegno Medio
Tempo 3 ore e 20 minuti
più 1 ora di riposo della pasta
Scorciatoia 3 ore con le lasagne pronte

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA PASTA
350 g farina
5 tuorli – 2 uova – sale
PER IL RAGÙ
300 g passata di pomodoro
300 g carne trita di vitello
250 g carne trita di maiale
250 g carne trita di manzo
150 g vino rosso – 150 g carote
130 g cipolle – 130 g sedano
40 g prosciutto crudo a dadini
30 g concentrato di pomodoro
30 g burro – rosmarino – salvia
olio extravergine di oliva
brodo vegetale – sale – pepe
PER LA BESCIAMELLA E IL CONDIMENTO
1 litro latte – noce moscata
60 g farina – burro – sale
Parmigiano Reggiano Dop

PER LA PASTA
Impastate la farina con i tuorli, le uova e un pizzico di sale. Raccogliete la pasta a palla; fatela riposare per 1 ora, coperto.
Infarinate il piano di lavoro e tirate la pasta in una sfoglia spessa circa 1 mm; tagliatela in rettangoli (25x10 cm), cuoceteli in acqua bollente salata per 2 minuti, poi tuffateli in acqua fredda e tamponateli su carta da cucina.
PER IL RAGÙ
Rosolate le carni di manzo, di vitello e di maiale con 3 cucchiai di olio e una macinata di pepe per 15 minuti.
Tritate le carote, le cipolle e il sedano.
Rosolate i dadini di prosciutto nel burro per 2-3 minuti; unite le verdure e cuocete per 4-5 minuti; mescolate, salate e cuocete ancora per 7-8 minuti. Aggiungete la carne, eliminate il grasso in eccesso e spegnete dopo 3-4 minuti.
Preparate un mazzetto aromatico con rosmarino e salvia.
Deglassate con il vino la padella dove avete rosolato la carne, quindi unite l'intingolo nella casseruola del ragù, insieme al mazzetto aromatico; cuocete per 4-5 minuti, poi aggiungete la passata di pomodoro e il concentrato di pomodoro; regolate di sale e coprite con il brodo vegetale; proseguite la cottura per 2 ore, bagnando di tanto in tanto con un mestolo di brodo.
PER LA BESCIAMELLA E IL CONDIMENTO
Scaldate il latte; intanto sciogliete 70 g di burro in un altro pentolino e unitevi la farina, il sale e noce moscata grattugiata; cuocete per 6-7 minuti a fiamma bassa, mescolando (roux). Stemperate poi il roux con il latte bollente, mescolate, portate di nuovo a bollore e spegnete.
Componete le lasagne distribuendo 1 cucchiaio di besciamella sul fondo della teglia, quindi 2-3 rettangoli di sfoglia, un altro cucchiaio di besciamella, un paio di cucchiai di ragù e una spolverata di parmigiano grattugiato. Fate nuovi strati fino a esaurire gli ingredienti, finendo con uno strato di ragù e parmigiano grattugiato. Completate con 4-5 fiocchi di burro, bucherellate le lasagne con un coltello e infornatele a 190 °C per 15 minuti in forno ventilato.

–2–

Senza glutine

Impegno Medio
Tempo 3 ore e 20 minuti
più 1 ora di riposo della pasta

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA PASTA
450 g farina di grano saraceno
50 g amido di mais
4 tuorli – 3 uova – sale
PER IL CONDIMENTO
1,5 kg ragù (preparato come per le lasagne classiche)
burro – Parmigiano Reggiano Dop
PER LA BESCIAMELLA
1 litro latte – 40 g amido di mais
noce moscata – sale

PER LA PASTA
Impastate la farina e l'amido con i tuorli, le uova, 100 g di acqua e un pizzico di sale. Raccogliete l'impasto a palla e lasciatelo riposare coperto per 1 ora.
Stendete la pasta con un matterello, ottenendo una sfoglia spessa 2 mm; tagliatela in rettangoli (25x10 cm), cuoceteli in acqua bollente salata per 1 minuto, poi tuffateli in acqua fredda e tamponateli su carta da cucina.
PER LA BESCIAMELLA
Stemperate l'amido di mais in 200 g di latte. Portate a ebollizione il latte rimasto; unite l'amido stemperato e riportate a bollore, quindi insaporite con sale e noce moscata.
Componete la lasagna e cuocetela come nella versione classica.

–3–

Vegetariana

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g pasta fresca (preparata come per le lasagne classiche)
PER IL «RAGÙ»
400 g pomodori San Marzano
300 g lenticchie – 300 g porro
100 g carote – 2 scalogni
peperoncino fresco – timo
vino bianco secco – rosmarino
olio extravergine di oliva
brodo vegetale – sale – pepe
PER COMPLETARE
1,2 litri besciamella (preparata come per le lasagne classiche)
formaggio pecorino
olio extravergine di oliva

PER IL «RAGÙ»
Ammollate le lenticchie in acqua fredda per 1 ora. Mondate e tritate le carote, i porri e gli scalogni.
Preparate un mazzetto aromatico con timo, rosmarino e ½ peperoncino fresco.
Incidete i pomodori con un taglio a croce e sbollentateli per 1 minuto; eliminate la pelle e tagliateli a pezzetti.
Soffriggete le verdure tritate in una casseruola con 4 cucchiai di olio per 3-4 minuti; unite le lenticchie, sfumate con 1 bicchiere di vino, unite il mazzetto aromatico, mescolate e cuocete per altri 3-4 minuti; aggiungete i pomodori a pezzetti, cuocete per 5 minuti, poi bagnate con un mestolo di brodo, salate, pepate e cuocete per altri 16-18 minuti.
PER COMPLETARE
Componete la lasagna con il «ragù» e la besciamella finendo con uno strato di lenticchie, pecorino a listerelle e un filo di olio; cuocetela in forno ventilato a 190 °C per 15 minuti.

RISOTTO GALEOTTO

Cucinato con il massimo del sentimento e della cura, farà capitolare anche gli animi più selvaggi

di
ANGELA ODONE
foto
RICCARDO LETTIERI
styling
BEATRICE PRADA

Piatto **Seletti**, posate **Zara Home**.

«Il primo pranzo, il giorno dopo la prima cena». Così ci presenta questa ricetta **Lorenzo Biagiarelli**, ex musicista, attuale cuoco e giudice gastronomico della trasmissione televisiva in onda su Real Time *Cortesie per gli Ospiti B&B*. Si narra che Lorenzo, dopo aver convinto **Selvaggia Lucarelli**, giornalista, scrittrice e volto noto della TV, a un primo tête-à-tête in un ristorante nippobrasiliano, appena usciti l'abbia invitata a pranzo per il giorno successivo. «Volevo preparare un piatto unico originale. Ovviamente cercavo di fare colpo. Così ho preso ispirazione dalla cucina orientale, mia grande passione». La storia conferma che pur avendo scelto di fare l'anatra (a Selvaggia non piace) al sangue (lei non mangia carne poco cotta) l'amore è sbocciato più forte che mai e si rinsalda di giorno in giorno, di ricetta in ricetta. «Credo che sia la prima volta che cuciniamo insieme», dice Lorenzo. «Certo!», risponde Selvaggia. «Mi sono innamorata di te perché hai una missione: quella di cucinare prelibatezze per le persone che ami». ■

Petto d'anatra alle prugne su risotto alla parmigiana

Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g petto d'anatra
- 300 g riso Carnaroli
- 100 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
- 50 g prugne secche denocciolate
- 2 scalogni
- aglio – timo
- vino bianco
- burro
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

Incido la pelle del petto d'anatra con tagli incrociati. Lo accomodo su una griglia, sopra una placca foderata di alluminio, e lo inforno a 120 °C per 30 minuti.

Mentre metto a bagno le prugne, tu puoi sbucciare gli scalogni, per favore?

Hai detto scalogni?

Va bene, li affetto anche. Cosa non si fa per amore...

Brava, adesso falli imbiondire in una noce di burro.

Controlla pure. Ho fatto bene, vero?

Adesso scalogni e burro vanno frullati in crema?
Sì, e molto liscia.

Io trito le prugne e le rosolo con poco aglio, olio, timo e un goccio di vino. Tu asciuga il petto d'anatra, poi salalo, pepalo e spostalo in padella per fare la crosticina, in un velo di olio.

Via con il risotto: senza soffritto ma con uno spruzzo di vino e la crema di burro e scalogno. Versa pure un po' di acqua bollente salata.

Perdindirindina, il petto d'anatra sembra un burro!

È il momento di mantecare il risotto all'onda una noce di burro e una generosa grattugiata di parmigiano.

Ecco il nostro risotto con l'anatra e le prugne: provatelo, vi farà innamorare!

ricettario
di febbraio

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 127**

testi LAURA FORTI, ANGELA ODONE, VALENTINA VERCELLI
foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Tagliere sul fondo e piatti **Zara Home**, pentola **Staub**, tessuto bianco decorato **Designers Guild**.

Vassoio ovale del pane e piattino a righe blu **Villa d' Este Home Tivoli**, piatti bianchi decorati **Seletti**, ciotolina rossa della maionese **Le Creuset**.

Chi c'è nella nostra cucina

EMANUELE FRIGERIO

Pasticciere per pura passione (anche se è nato in pasticceria, quella di suo papà), è insegnante alla nostra Scuola, dove tra un corso e l'altro gli piace sperimentare (ultimamente sta studiando ricette senza lattosio). Imperdibili i suoi maritozzi.

JOËLLE NÉDERLANTS

È la responsabile della nostra cucina, e mano destra dei cuochi ospiti. Specialista del cioccolato, reinventa la pasticceria contemporanea e quella tradizionale nei suoi dolci. Questo mese provate però le due minestre: hanno qualcosa di speciale.

DAVIDE BROVELLI

Figlio d'arte, anzi bisnipote, viene da una famiglia che lavora nella ristorazione da 180 anni. Cucina tutto con grande eleganza, ma ha una preferenza per gli ingredienti del lago Maggiore, dove si trova il suo ristorante. Confortatevi con la teglia di porri e con l'uovo fritto.

Pane al cacao per la mortadella

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
più 1 ora e 40 minuti di lievitazione

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 400 g **farina Manitoba**
- 100 g **semola rimacinata di grano duro**
- 25 g **cacao amaro**
- 20 g **miele**
- 20 g **sale**
- 10 g **lievito di birra fresco**

Raccogliete tutti gli ingredienti in una grande ciotola e impastateli con 350 g di acqua (l'ideale sarebbe usare l'impastatrice planetaria). Otterrete una pasta molto morbida e appiccicosa.
Copritela con un telo e lasciatela lievitare in un luogo non freddo per 1 ora circa.
Impastatela quindi con la massima delicatezza su un piano infarinato; foderate uno stampo da plum cake con un canovaccio spolverizzato di farina, riempitelo con la pasta, copritela con un altro canovaccio, umido, e lasciatela lievitare ancora per 40 minuti.
Rovesciatela infine su una placca foderata di carta da forno, incidete la superficie con tagli obliqui e infornate a 250 °C per 10 minuti; riducete la temperatura a 220 °C e proseguite per altri 15 minuti. Per verificare che il pane sia cotto, infilzatelo con uno stecchino fino al cuore: la crosta deve essere croccante e non dovranno rimanere residui di pasta attaccati allo stecco; se avete un termometro a sonda, la temperatura al centro dovrà essere di 93 °C.
Sfornate e fate raffreddare su una gratella. Servitelo a fette, completando a piacere con la mortadella, insalatina, germogli e maionese.

Il cacao, in cottura, assorbe liquidi fino a cinque volte il suo peso: per ottenere pani soffici, l'impasto va perciò preparato aggiungendo molta acqua.

aperitivi

Sottopiatti del gran pane e del hummus di carote **Orangorilla**, cocotte delle alici **Le Creuset**, coppette del hummus e cucchiaino **Zara Home**. Fondo di tessuto **Designers Guild**.

Insalata di puntarelle e alici fritte

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g puntarelle
- 18 alici fresche
- semola rimacinata di grano duro – limone
- olio di arachide
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

Preparate le puntarelle (come indicato qui a fianco) e mettetele quindi in acqua e ghiaccio per 15-20 minuti.
Pulite le alici: staccate la testa, apritele a libro, eliminate la lisca, evisceratele, sciacquatele e tamponatele con carta da cucina.
Infarinatele quindi nella semola e friggetele velocemente in una piccola casseruola con olio di arachide caldo. Scolatele su carta da cucina e salatele.
Sgocciolate le puntarelle, asciugatele e conditele con il succo di ½ limone, 4-5 cucchiai di olio extravergine, sale e pepe. Servite su una grande pagnotta.

UNA CICORIA PARTICOLARE

1. Le puntarelle si trovano al cuore del cespo di catalogna. Per pulirle, staccate le foglie più esterne (che potete utilizzare in minestre o frittate).
2. Staccate le coste dal cespo, eliminatene la base e tagliatele a striscioline sottili.

Arance, pesce spada e spinaci alla senape

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g pesce spada affumicato a fette
3 arance
spinaci novelli
menta – senape
aceto – pepe rosa
olio extravergine di oliva

Sbucciate a vivo le arance (togliete la buccia seguendo il contorno del frutto con un coltellino, in modo da togliere anche la pellicina bianca). Tagliatele poi a rondelle di circa 5 mm di spessore.
Disponetele in un vassoio insieme con le fette di spada affumicato, le foglie di spinaci e qualche foglia di menta.
Mescolate 1 cucchiaino di senape con 4 cucchiai di olio e 1 cucchiaio di aceto. Condite l'insalata con questa miscela e completate con grani di pepe rosa.

«Hummus» di carote con yogurt e olio piccante

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g carote
200 g pomodori datterini al naturale
120 g fagioli cannellini lessati
80 g yogurt greco
1 peperoncino rosso fresco
½ limone
aglio
paprica dolce
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pelate le carote, tagliatele a rondelle e lessatele in acqua bollente salata per 40 minuti; scolatele e tenete da parte l'acqua di cottura.
Tagliate i pomodorini a metà per il lungo, sistemateli su una griglia e infornateli a 180 °C per 15 minuti; sfornateli e conditeli con un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
Frullate i fagioli cannellini con il succo del ½ limone, le carote e un mestolino del loro liquido di cottura.
Frullate con un frullatore a immersione 60 g di olio con il peperoncino, privato dei semi e tagliato a rondelle, ¼ di spicchio di aglio e 1 cucchiaino di paprica dolce.
Distribuite nei piatti l'«hummus» di carote, «macchiatelo» con lo yogurt e con gocce di olio al peperoncino e servite con i pomodorini e, a piacere, con crostini di pane, grissini o bastoncini di verdure croccanti.

primi

Padella dei ravioli **Le Creuset**, piatti con decoro rosso, piatti con decoro blu e posate del minestrone **Villa d' Este Home Tivoli**. Fondo di tessuto **Designers Guild**.

!

Giocate d'anticipo: distribuite i ravioli in una teglia in un unico strato, congelateli e raccoglieteli poi negli appositi sacchetti: in freezer si conservano fino a un mese. Lessateli, per 3-4 minuti, direttamente da congelati.

Ravioli di lavarello e bisque di gamberi

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 40 RAVIOLI

500 g gamberi – 300 g farina
300 g filetto di lavarello
100 g panna fresca
100 g cipolla – 100 g sedano
100 g carota – 3 uova – Cognac
olio extravergine di oliva
aneto – burro – sale – pepe

Impastate la farina con le uova e un pizzico di sale fino a ottenere una pasta soda e liscia; avvolgetela nella pellicola e ponetela a riposare in frigo per 1 ora.
Preparate intanto la bisque: sgusciate i gamberi; raccogliete teste e gusci in una ciotola. Tritate sedano, carota e cipolla e soffriggeteli in un velo di olio; unite le teste e i gusci dei gamberi e tostateli sulla fiamma vivace per 3-4 minuti; sfumate con ½ bicchiere di Cognac, unite acqua fino a coprire a filo e cuocete a fiamma bassa per 30-40 minuti. Passate infine al passaverdure e filtrate attraverso un colino fine. Addensate la bisque sul fuoco per una decina di minuti.
Frullate il lavarello con la panna, un po' di aneto, sale e pepe e raccogliete il ripieno ottenuto in una tasca da pasticciere.
Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ritagliate dei quadrati di 6 cm; spennellate i bordi con poca acqua, distribuite al centro di ogni quadrato una noce di ripieno; chiudete a triangolo, sigillate i bordi e fate combaciare le estremità del triangolo.
Lessate i ravioli in abbondante acqua bollente salata scolandoli dopo 1-2 minuti da quando vengono a galla.
Rosolate le code dei gamberi in una padella con una noce di burro, unitevi i ravioli appena scolati e saltate ancora per meno di 1 minuto.
Servite completando con la bisque e aneto fresco.

Minestrone d'inverno con palline di passatelli

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g patate
250 g cavolini di Bruxelles
200 g carote
120 g Parmigiano Reggiano Dop
120 g pangrattato
70 g crescione – 60 g cavolo riccio
60 g bietole colorate
3 uova – 1 porro
limone – noce moscata
olio extravergine di oliva
brodo vegetale – sale

PER LE PALLINE
Impastate le uova con il parmigiano grattugiato, il pangrattato, un pizzico di noce moscata, sale e scorza di limone grattugiata. Raccogliete questo impasto (lo stesso dei passatelli romagnoli, tipici «vermicelli» ottenuti con un attrezzo forato) in un panetto e fatelo riposare per 1 ora avvolto nella pellicola, poi modellatelo in piccole palline.
PER IL MINESTRONE
Mondate il porro, tagliatelo a rondelle; pelate le carote e tagliatele a pezzetti, pulite i cavolini e tagliateli a metà, pelate le patate e taglietele a cubetti; pulite e spezzettate il crescione, il cavolo riccio e le bietole. Lavate tutte le verdure.
Rosolate il porro in una casseruola con qualche cucchiaio di olio per 2 minuti, unite poi le carote e i cavolini e, dopo 1 minuto, le patate e 1,5 litri di brodo. Cuocete per 20-25 minuti, quindi unite il crescione, il cavolo e le bietole e cuocete per altri 10 minuti.
Aggiungete infine le palline, lessatele per 2 minuti e servite.

Zuppetta di vongole, funghi e cime di rapa

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg vongole spurgate
600 g 1 cespo di cime di rapa
500 g brodo vegetale
230 g champignon a lamelle
200 g fagioli cannellini lessati
½ baguette – aglio – timo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate le cime di rapa, conservando solo le foglie più tenere e i piccoli fiori.
Scaldate in un capiente tegame un velo di olio con 1 spicchio di aglio e 1 rametto di timo. Unite le vongole, coprite con un coperchio e lasciate che si aprano.
Togliete le vongole e filtrate la loro acqua, che userete poi per la zuppa.
Pulite il tegame, scaldatevi altro olio, 1 spicchio di aglio e aggiungete i funghi; saltateli per 1 minuto, poi aggiungete le cime di rapa e i cannellini.
Bagnate con l'acqua delle vongole, quindi unite il brodo vegetale e le vongole. Riportate tutto a bollore e spegnete. Aggiustate di sale e pepe.
Tagliate la baguette a fettine sbieche, tostatele in padella con un filo di olio e servitele con la zuppetta.

Pentola della zuppetta di vongole **Le Creuset**, piatto fondo e posate **Zara Home**, piatto piano **Seletti**, tessuto dei tovaglioli **Designers Guild**.

Filetto di ricciola e cavolfiore con pesto di pomodori secchi

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g filetto di ricciola
600 g cimette di cavolfiore
200 g pomodori secchi
15 g capperi dissalati
6 g foglie di dragoncello
timo – limone
olio extravergine di oliva
sale

Frullate i pomodori secchi con 60 g di olio, i capperi e il dragoncello fino a ottenere un pesto denso.
Sbollentate le cimette di cavolfiore in acqua salata per 5 minuti.
Rifilate il filetto di ricciola e posatelo in una placca foderata di carta da forno; eliminate le lische, conditelo con olio, sale, timo, scorza di limone grattugiata e infornate a 180 °C per 20 minuti circa.
Servitelo con i cavolfiori e il pesto.

Piatto, piattino e posate del tonno **Zara Home**, sottopiatti **Orangorilla**. Teglia dei porri **Le Creuset**, piatti **Zara Home**, sottopiatti **Orangorilla**. Fondi di tessuto **Designers Guild**.

Tonno scottato con olive e pistacchi

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- 1,5 kg **trancio di tonno**
- 100 g **olive kalamata**
- 80 g **pistacchi sgusciati**
- 50 g **pane raffermo**
- 1 **peperoncino verde**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Tritate grossolanamente le olive e i pistacchi.
Frullate il pane raffermo e tostatelo in una padella con 1 cucchiaio di olio per un paio di minuti, finché non diventa dorato.
Massaggiate il trancio di tonno con poco sale e cuocetelo intero in una padella con 3 cucchiai di olio per un paio di minuti per lato, comprese le estremità, quindi lasciatelo intiepidire.
Tagliatelo infine a fettine sottili, distribuitelo nei piatti, conditelo con il pane tostato, i pistacchi e le olive tritati e il peperoncino a rondelle. Servitelo accompagnandolo a piacere con radicchio selvatico e limone in salamoia (in vendita nei negozi di specialità mediorientali oppure on line).

Teglia di porri e patate al vermut

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g patate
400 g porri
300 g crème fraîche
2 uova
Grana Padano Dop
vermut bianco
basilico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pelate le patate, tagliatele a pezzi e cuocetele in acqua bollente salata per una decina di minuti.
Mondate i porri, eliminando le guaine più esterne, e tagliateli a fette oblique spesse circa 1 cm.
Scaldate 3 cucchiai di olio in una padella e rosolatevi i porri per 3-4 minuti.
Sbattete le uova e mescolatele con 100 g di crème fraîche, 1 cucchiaio di grana grattugiato e 2 cucchiai di vermut.
Mescolate in una teglia le patate, i porri e il composto con la crème fraîche e infornate a 200 °C per 15-17 minuti.
Sminuzzate una grossa manciata di foglie di basilico, mescolatele a 200 g di crème fraîche e condite con olio, sale e pepe.
Servite la teglia di porri e patate accompagnandola con la crème fraîche al basilico.

Pentola del crumble, sale e pepe **Le Creuset**, sottopiatti **Orangorilla**. Piatto decorato del cosciotto **Seletti**, sottopiatto **Orangorilla**. Posate **Zara Home**. Fondi di tessuto **Designers Guild**.

Cardi, prosciutto e briciole croccanti

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

200 g prosciutto crudo affettato
150 g farina integrale
1 cespo di cardo
burro – limone
prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate il cardo (come si vede qui sotto), tuffando via via le coste in acqua acidulata con il succo di 1 limone.
Cuocete le coste in acqua bollente salata, acidulata con il succo di ½ limone per 7-8 minuti; scolatele, tagliatele a pezzi e rosolatele in una padella con 20 g di burro per un paio di minuti, regolando di sale e di pepe.
Tagliate a pezzi 80 g di burro ben freddo e lavoratelo velocemente con la farina integrale in modo da ottenere un composto granuloso.
Tagliate a listerelle le fette di prosciutto e rosolatele in una padella con un paio di cucchiai di olio per 5 minuti.
Distribuite i cardi in una teglia, ricopriteli con le listerelle di prosciutto, tenendone da parte un paio di cucchiai come guarnizione, e finite con le briciole di burro e farina. Condite con qualche fiocchetto di burro e infornate a 220 °C per 20 minuti.
Sfornate, completate con il prosciutto tenuto da parte, una manciatina di prezzemolo tritato, scorza di limone grattugiata e portate in tavola.

PULIZIA

1. Eliminate eventuali foglie e separate le coste del cespo di cardo scartando quelle esterne, piuttosto coriacee. Pelate le altre con il pelapatate per rimuovere la parte fibrosa.
2. Ultimate la pulizia staccando con un coltellino i filamenti residui. Immergete subito le coste in acqua acidulata con succo di limone per non farle annerire.

Cosciotto di agnello al miele

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

2 kg cosciotto di agnello
500 g spinaci freschi mondati
70 g miele
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite il cosciotto, eliminando il grasso e i tessuti connettivi, e massaggiatelo con olio, sale e pepe.
Avvolgetelo in un foglio di alluminio; infornatelo a 180 °C per 1 ora e 20 minuti.
Eliminate l'alluminio, spennellate il cosciotto con il miele, precedentemente scaldato, rimettetelo in forno a 220 °C e cuocetelo ancora per 15 minuti.
Scaldate 3 cucchiai di olio e saltatevi gli spinaci con un pizzico di sale e l'aglio schiacciato con la buccia per un paio di minuti.
Servite il cosciotto con il contorno di spinaci.

!

Una piccola aggiunta di sidro serve per ammorbidire leggermente il pane e dargli un aroma appena un po' più acidulo: una valida alternativa può essere il Prosecco.

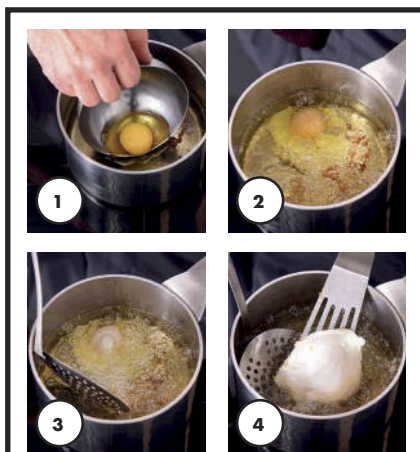
Piattino dell'uovo, piatto e ciotolina della costata **Seletti**, fondo di tessuto **Designers Guild**, posate e padella della costata **Zara Home**, calici **Zafferano**.

Uovo tenero-croccante con mela e bacon

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 fettine di bacon
4 uova
2 fette di pane casereccio
1 mela rossa
timo – sidro
olio extravergine di oliva
olio di arachide – sale

Tagliate le fette di pane a tocchetti e rosolateli in padella con 2 cucchiai di olio di oliva per 3 minuti, sfumate con una spruzzata di sidro (non esagerate, altrimenti il pane si ammolla), lasciate evaporare per pochi secondi e spegnete.
Tagliate la mela a fettine; abbrustolitele nella stessa padella del pane con un filo di olio extravergine per 1 minuto per lato.
Tenete da parte le fettine di mela e nella stessa padella rosolate il bacon per 1-2 minuti per lato.
Scaldate in una casseruola abbondante olio di arachide. Quando sarà ben caldo immergetevi delicatamente un uovo alla volta e friggetelo (come si vede qui sotto); scolatelo su carta da cucina.
Disponete nei piatti i tocchetti di pane, le fettine di mela e il bacon, adagiatevi sopra l'uovo fritto, completate con foglioline di timo, sale e servite.

FRITTO IN CAMICIA
1. Rompete un uovo alla volta in un piattino o in una ciotola, quindi calatelo nell'olio bollente.
2-3. Si depositerà subito sul fondo: con un mestolo o una spatola forati cercate delicatamente di staccarlo mentre si cuoce; l'albume si avvolgerà da solo intorno al tuorlo.
4. Scolatelo dopo 30-40 secondi.

Costate di manzo con salsa di capperi e senape

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,5 kg 2 costate di manzo (spesse 3,5-4 cm)
300 g latte
140 g capperi sotto sale
50 g burro chiarificato
senape rustica – dragoncello
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Dissalate i capperi.
Fondete il burro chiarificato in una padella; unite 60 g di capperi, 1 cucchiaio di olio, quindi le costate: cuocetele per 3 minuti per lato, irrorandole di continuo con l'intingolo.
Salate e pepate le costate, infine adagiatele su una griglia e lasciatele riposare per 5 minuti, in modo che i succhi si ridistribuiscano in tutta la polpa.
Eliminate i capperi e il grasso di cottura delle costate dalla padella e cuocetevi i capperi rimasti con ¼ di bicchiere di vino, il latte e 2 cucchiai di senape per 3-4 minuti, ottenendo una salsa.
Tritate 1 cucchiaio di dragoncello e unitelo alla salsa.
Servitela insieme con le costate, tagliate a fettine.

Sottopiatto rosso decorato **Orangorilla**.

dolci

Torta soffice al cocco e ananas

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

350 g ananas pulito a fette
200 g yogurt
200 g panna fresca montata
150 g burro – 150 g farina 00
145 g zucchero
35 g farina di cocco
4 g lievito in polvere per dolci
3 uova – scaglie di cocco
lime – sale

PER L'ANANAS
Tagliate tre fette di ananas e tenetele da parte.
Riducete il resto del frutto a pezzetti; cuoceteli in una casseruola con il succo di 1 lime e 25 g di zucchero per circa 20 minuti o finché non si sarà asciugata l'acqua rilasciata. Lasciate raffreddare.
PER L'IMPASTO
Montate, con le fruste a immersione, il burro con 120 g di zucchero e un pizzico di sale, finché non diventa spumoso. Incorporate le uova, uno per volta, sempre continuando a montare. Mescolando con una spatola unite poi la farina di cocco e, alla fine, la farina 00 setacciata con il lievito.
Foderate uno stampo da plum cake (circa 26,5x9 cm) con carta da forno, ponete sul fondo le tre fette di ananas. Aggiungete all'impasto metà dell'ananas cotto e versatelo nello stampo.
Infornate a 180 °C per 40 minuti circa.
Sformate quindi la torta; una volta fredda, servitela con l'ananas rimasto, scaglie di cocco e con e con la panna mescolata con lo yogurt.

Crumble di pistacchi con datteri e mele

Cuoca Joëlle Nédерlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

150 g farina 00
150 g pistacchi pelati
150 g burro – 120 g zucchero
6 datteri – 1 arancia
3 mele Annurca o Renetta

Frullate la farina con i pistacchi, mescolatela con lo zucchero, quindi con il burro. Lavorate il composto fino a ottenere un insieme di briciole.
Distribuitene circa ⅔ in uno stampo a cerniera (ø 20 cm) imburrato e pressate per formare una base. Ponete l'impasto rimasto in frigorifero.
Cuocete la base del dolce in forno a 180 °C per 15 minuti.
Sbucciate intanto le mele e tagliatele in 8 spicchi ciascuna. Raccoglieteli in una casseruola con il succo di 1 arancia e cuocete con il coperchio per 10 minuti.
Disponete le mele sulla base della torta, aggiungete anche i datteri tagliati a fettine e la scorza grattugiata di ½ arancia; coprite parzialmente con l'impasto rimasto, sbriciolandolo.
Infornate nuovamente a 180 °C per altri 15-20 minuti.
Accompagnate la torta a piacere con gelato alla crema o fiordilatte.

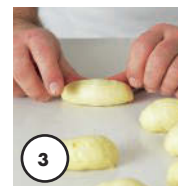
Maritozzi alla crema di mascarpone

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora più 1 ora e 50 minuti di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I MARITOZZI
500 g farina Manitoba
275 g latte
100 g uova – 75 g burro
60 g zucchero – 10 g miele
14 g lievito – 3 g sale
arancia

PER FARCIRE
250 g mascarpone
200 g birra rossa
150 g zucchero
120 g panna fresca fredda di frigo

PER I MARITOZZI
Mescolate 100 g di farina con 100 g latte e 7 g di lievito sbriciolato e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume (circa 30 minuti nel forno spento con un pentolino pieno di acqua calda).
Amalgamate questo preimpasto con lo zucchero e il miele, la farina, il lievito e il latte rimasti; quando inizierà a essere elastico, incorporate le uova e, per ultimo, il burro a pezzetti, il sale e un po' di scorza di arancia grattugiata. Impastate fino a raggiungere una consistenza liscia; coprite con un canovaccio umido e fate lievitare fino al raddoppio del volume.
Formate i maritozzi (come indicato qui sotto); fateli lievitare per 25-30 minuti nel forno chiuso e spento con un pentolino di acqua calda sul fondo.
Cuoceteli quindi nel forno a 190 °C per 5 minuti, poi a 170 °C per 10 minuti. Poneteli a raffreddare su una gratella.
PER FARCIRE
Lavorate il mascarpone, ben freddo, con 50 g di zucchero; unite la panna e montate ottenendo una consistenza cremosa: non andate oltre, perché rischiate di fare «impazzire» la crema.
Fate bollire per 1 minuto la birra con 100 g di zucchero e 50 g di acqua.
Aprite a metà i maritozzi con un taglio per il lungo, senza andare fino in fondo.
Spennellateli all'interno con poco sciroppo alla birra e farciteli con la crema di mascarpone.

MODELLARE L'IMPASTO

1. Date alla pasta lievitata la forma di un grosso filone. Dividetelo quindi per il lungo ottenendo due filoncini di 6-7 cm di diametro. Ricavate delle porzioni da 50 g ciascuna.
2. Facendole rotolare tra i palmi delle mani, rendetele perfettamente sferiche.
3. Allungate leggermente le palline a forma di fuso, tirandole con delicatezza dalle estremità.
4. Disponete i maritozzi in una teglia foderata di carta da forno e spennellateli con un misto di uovo e latte in parti uguali.

Vassoio dei maritozzi **Orangorilla**; piatto del crumble **H&M Home**, bicchiere **Villa d' Este Home Tivoli**.

!

Quando spennellate i maritozzi con lo sciroppo, agite con rapidità per non intriderli troppo: se si appesantiscono, rischiano di rompersi e di non reggere la ricca farcitura.

Fondo di tessuto **Designers Guild**.

«Bavarese-bonet» con salsa di marroni al rum

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

350 g panna semimontata
200 g crema di marroni
175 g panna fresca – 125 g latte
100 g tuorli – 100 g amaretti secchi
60 g zucchero
10 g liquore all'amaretto
6 g gelatina alimentare in fogli
cacao amaro – rum

Ammollate la gelatina in acqua. Scaldate il latte e 125 g di panna con gli amaretti sbriciolati. A parte, mescolate i tuorli, lo zucchero e 40 g di cacao, poi stemperateli con il latte agli amaretti; cuocete su un bagnomaria caldo ma non bollente fino a raggiungere 85 °C. **Togliete** dal fuoco, filtrate e aggiungete 10 g di liquore all'amaretto e la gelatina strizzata, mescolando per farla sciogliere del tutto. Incorporate nel composto tiepido (35 °C) la panna semimontata, versate in uno stampo liscio a ciambella di 1,2 litri (noi ne abbiamo utilizzato uno in silicone scannellato, che va raffreddato in freezer prima di sformare) e ponete in frigorifero per 2 ore. **Sformate**, infine, dopo avere immerso brevemente lo stampo in acqua calda. **Diluite** un po' la crema di marroni con 20 g di rum e 40-50 g di panna fresca. **Servite** la bavarese con la salsa di marroni e, a piacere, amaretti sminuzzati.

carta degli abbinamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI

13 vini e 3 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

Pane al cacao con mortadella pag. 44

Se una birra rossa tiene testa alla mortadella, la **6 Luppoli Bock Rossa** del **Birrificio Angelo Poretti** si accompagna bene anche con il gusto del cacao. *2,79 euro la confezione di 3 bottiglie da 33 cl. birrificioangeloporetti.it*

Ravioli di lavarello pag. 49

Con i pesci di acqua dolce abbinate un bianco di montagna. Consigliamo l'**Alto Adige Pinot Bianco 2018** di **Kettmeir**, che ha la giusta acidità e profumi freschi di mela verde e fiori di glicine. *12,50 euro. kettmeir.com*

Tonno scottato pag. 52

Serve un bianco semplice, fresco e sapido per esaltare la delicatezza del tonno scottato. L'**Etna Bianco 2019** di **Pietradolce** nasce su suoli vulcanici e conquista con la sua scorrevolezza. *17 euro. pietradolce.it*

Costate di manzo pag. 57

La struttura e il carattere mediterraneo dei rossi della **Costa Toscana** sono ideali per le nostre costate con la salsa di capperi. Tra i più eleganti della zona c'è il **Quercegobbe 2017** di **Petra**. *25 euro. petrawine.it*

Insalata di puntarelle e alici fritte pag. 46

Per un abbinamento regionale ben riuscito, provate un **Frascati Superiore**. Il **Vigneto Santa Teresa 2018** di **Fontana Candida** è floreale e delicato. *8 euro. gruppoitalianovini.it*

Minestrone d'inverno pag. 49

Un bianco delicato ed equilibrato sta bene con le minestre di verdure. Il **Pinot Grigio Corvara 2018** di **Albino Armani** è tra i più riusciti e attraenti, con i suoi aromi di pera matura. *10 euro. albinoarmani.com*

Teglia di porri e patate pag. 53

Una bollicina morbida e fragrante è confortevole come la nostra teglia di verdure. L'**Asti Secco Sarunè** di **Cantina Toso** ha anche il vantaggio di essere prodotto senza solfiti aggiunti. *10 euro. toso.it*

Torta soffice al cocco pag. 59
Maritozzi pag. 60

La delicata effervescenza di un **Moscato d'Asti** è l'ideale sui dolci con la panna e con quelli a base di frutta. Il **2019** di **Mongioia** è tra i migliori della denominazione. *15 euro. mongioia.com*

Arance e pesce spada pag. 47
Uovo pag. 57

Scegliete un bianco di media struttura, tropicale e sapido, come **La Cuvée Maso Toresella 2017** di **Cavit**, a base di sauvignon, riesling, chardonnay e gewürztraminer. *21 euro. cavit.it*

Zuppa di vongole pag. 50

Un rosato delicato valorizza le zuppe di conchiglie e si accorda con l'amarognolo delle cime di rapa. Ci piace il **Castel del Monte Bombino Nero Pungirosa 2019** di **Rivera** che profuma di rosa e ciliegia. *8 euro. rivera.it*

Cardi, prosciutto e briciole pag. 54

Per l'abbinamento con i cardi scegliete un bianco piemontese fruttato e delicato. Sta molto bene il **Roero Arneis 2018** di **Careglio**, sapido e con invitanti profumi di pesca e di pera. *10 euro. cantinacareglio.it*

Crumble di pistacchi con datteri pag. 60

I profumi di frutta secca, miele e albicocca di un **Ramandolo** ben si accordano al nostro crumble. Il **2013** di **Anna Berra** ci ha colpito per eleganza ed equilibrio. *19,50 euro. annaberra.it*

«Hummus» di carote pag. 47

Fresche e leggere, le **birre** in stile **Saison** sono ottime per un aperitivo vegetariano. Quella di **Dupont**, prodotta in Belgio, ci piace per il suo sapore agrumato e acidulo. *5,50 euro. brasserie-dupont.com*

Filetto di ricciola pag. 51

Un'alternativa al vino bianco per accompagnare il pesce può essere una birra **Blanche**. La **Isaac** di **Baladin** è floreale e speziata, con un finale piacevolmente agrumato. *10 euro. baladin.it*

Cosciotto di agnello al miele pag. 55

Il rosso **Merlot**, fruttato e di media intensità, è sempre una buona scelta con l'agnello. L'**Altromerlot 2015** di **Torre Rosazza** è vellutato e ha profumi di frutti di bosco. *23 euro. torrerosazza.com*

«Bavarese-bonet» pag. 62

Un passito rosso ha la giusta grinta per affrontare i dolci al cioccolato. Il **Moscato Rosa 2018** di **Franz Haas** ha aromi intensi che ricordano la rosa, la cannella e la scorza di arancia. *26 euro. franz-haas.com*

Il suo segreto in cucina? Profuma l'olio scaldandolo con uno spicchio di aglio, che poi toglie. Con questo piccolo accorgimento Marisa Freni, una vita dedicata alla scienza, rende ancora più saporito l'extravergine che sceglie sempre tra i più corposi e decisi, meglio se provenienti dalla Puglia o dalla Toscana. E certo sa molto bene che una «miscela» può fare la differenza, lei che sulla credenza della sua bella casa milanese tiene una parata di provette e alambicchi, un ricordo della sua professione: «Ero una chimica, e molto appassionata. Ho studiato al Politecnico, e ho lavorato per tutta la vita qui a **Milano**. Non è stato facile, con quattro figli, ma ho avuto un marito che mi ha sostenuto molto (*il professor Antonio Vegeto, pioniere dei trapianti di rene a Milano*, ndr)». Vicino agli alambicchi, centrini di pizzo, posate ricercate, piatti di portata, a testimoniare la sua attenzione anche per la tavola che, negli anni, ha visto susseguirsi innumerevoli grandi pranzi della domenica.

Mentre ci racconta i suoi ricordi, Marisa porta in tavola le ricette di oggi e, accanto al plum cake, posiziona due piccoli misurini, che vuole usare come bicchierini da Porto. Ci tiene in modo particolare al dolce, perché suo padre, siciliano di origine, era un **pasticciere** e questo in particolare glielo ha insegnato lui: «Non aggiungeva il lievito, diceva che non era necessario. In effetti, si può fare anche senza, ma un pizzico aiuta a evitare che si sieda. Giusto un pizzico». Marisa ha imparato molto anche dalla mamma veneta, che le ha insegnato la pearà, la salsa veronese di pane raffermo e midollo per il bollito, e il pâté di fegato di vitello. Molto, poi, ha creato da sola, guidata dalla passione per la cucina: la sua caponata è diventata famosa tra gli amici (il sedano va tagliato un po' grosso in modo che rimanga consistente anche dopo la cottura).

TUTTA QUESTIONE DI CHIMICA

Come in un laboratorio, anche in cucina si compiono magie: una scienziata racconta le sue formule semplici per creare il giusto equilibrio nei piatti

di LAURA FORTI, foto GIACOMO BRETZEL

Ma, le chiedo, a lei, che è nata e ha sempre vissuto a Milano, che cosa piace tra le specialità lombarde? «Il risotto con lo zafferano. Meglio se con l'ossobuco. Però, preferisco il mio con le cozze. Rigorosamente con il prezzemolo, che dà sapore; mia figlia non lo mette, e cambia davvero tutto!».

E per i suoi nipoti (ne ha ben sedici, 36 anni il più grande, 9 il più piccolo), che cosa cucina? «Soprattutto **cotolette**: me le chiedono spesso. Le preparo larghe e sottili, e di solito... lo ammetto, trasgredisco e utilizzo il tacchino, invece del vitello: rimangono più morbide. Milano mi perdonerà, preferisco accontentare i bambini». ■

A sinistra e a destra, due piatti per cui nonna Marisa è famosa in famiglia, la caponata e il risotto di mare: un segreto per ognuna delle due ricette? Il sedano tagliato grosso nella caponata, il prezzemolo e un bicchierino di Marsala nel riso.

Il plum cake «che non si siede»

«Per questo dolce soffice, sbatto 6 uova con 250 g di zucchero, fino a che si sono bene amalgamati. Aggiungo 250 g di farina, 250 g di burro morbido, un pugno di uvetta ammorbidita nell'acqua, e ben strizzata, un pizzico di lievito. Imburro uno stampo a cassetta, lo infarino con cura e ci verso il composto. Lo batto un po' sul tavolo per distribuirlo bene, quindi lo inforno a 180-200 °C per circa 1 ora. Sforno, lascio raffreddare, poi lo tolgo dallo stampo e lo completo con abbondante zucchero a velo. I miei nipoti lo mangiano a merenda o a colazione. Ma è buono anche a fine pasto e a me piace accompagnarlo con un bicchierino di Porto».

CHI MI AMA MI SEGUE

Può l'alta cucina dirsi tale se esclude dalla sua esperienza l'intero universo animale? Pietro Leemann, primo cuoco europeo di alta cucina vegetariana, risponde a una onnivora convinta

di FIAMMETTA FADDA, foto GIACOMO BRETZEL

Pietro Leemann nella sua cucina dove lavorano quindici cuochi. Oltre alla sala, il ristorante ha una zona con cucina a vista. Si può scegliere tra la carta e tre menù degustazione. In accompagnamento sono proposti anche quattro percorsi di vini al calice, da quelli di medio corpo a quelli preziosi e di annata.

La cosa straordinaria andando a mangiare al ristorante Joia – Alta Cucina Vegetariana di Pietro Leemann, a Milano, è che non ti capita mai di pensare «sembra». Cioè «sembra carne» o «sembra pesce», sembra pollo o tonno, o manzo, o aragosta. Che tu stia facendo il percorso degustazione di undici portate o quelli di otto e di cinque oppure che tu abbia deciso di scegliere qua e là dalla carta, assaggerai dei piatti che non somigliano a nient'altro di provato prima. Eppure, per qualche misterioso verso, familiari. Come è familiare una fiaba che credevamo di aver dimenticato.

Love

Tempeh fatto in casa, cavoli romanesco e di Bruxelles ben arrostiti, caprino di mandorla allo yuzu-kōsho, un velo sottile di zucca e umeboshi, salsa teriyaki all'italiana e profumo di rosa.

IL RACCONTO

«Oggi si parla molto di amore confondendone le caratteristiche. L'amore è sesso, relazione privilegiata o valore universale? Nell'immaginario è rosa, un po' kitsch, come questo piatto. Uno stimolo alla riflessione su un'energia attorno alla quale si muove il mondo».

DENTRO IL PIATTO

Un omaggio al Giappone, in cui il cuoco intreccia ingredienti della nostra tradizione a ingredienti e preparazioni del Sol Levante. Il tempeh, ricavato dalla fermentazione dei semi di soia, e la salsa teriyaki, sono elaborati nella sua cucina. Il caprino acquista carattere con la pasta piccante di yuzu e kosho (peperoncino); la zucca è intrecciata alle prugne giapponesi umeboshi. I petali di fiori secchi cambiano seguendo le stagioni. LOVE è scritto con salsa di lampone su una sottile fetta di zucca.

COMINCIAMO DALL'INIZIO

In una sala elegante ma non troppo, minimalista ma non troppo, apri la carta e scopri che ogni ricetta ha il suo nome o, piuttosto, il suo titolo. Per esempio, Fratello Sole, Anima Mundi, La Rosa che non colsi, Il Cielo del Bramante. Sotto ci sono gli ingredienti. E basta. Immagina, ti prego, la faccia di quel tipo macho capitato lì per compiacere la fidanzata vegetariana. Ma a Leemann non importa. Quello che gli interessa è condividere sotto forma di piatti il suo cammino interiore. I pellegrinaggi conoscitivi in Cina e in India; i viaggi di formazione, in Svizzera e in Giappone; gli incontri con i grandi cuochi da Gualtiero Marchesi a Frédy Girardet. Ogni piatto uno «storytelling» e una fusione naturale di culture gastronomiche.

Ecco che arrivano, accoccolati in contenitori di gusto e forma diversi, piccoli paesaggi edibili (peccato infrangerli, pensi, mentre li ammiri), pieni di poesia, ricchi di colori e strutture contrastanti eppure armonici tra loro. Assaggi, ed è tutto da buono a buonissimo. Nelle mani del cuoco, umili e poco amati vegetali – rape, zucche, cavoli, ortiche, erbe dei fossi – uniti a grani antichi e ad aromi e piatti esotici – hummus e cuscus, yuzu, rafano, lemongrass – hanno fatto un clamoroso salto di status gustativo. Tanto che ti riprometti di tornare al più presto, magari con amici da sorprendere.

Abituato a cuochi tatuati, urlanti e supponenti, può succedere anche →

a te di restare spaesato davanti a questo chef così insolito, garbato e riflessivo, vegetariano osservante, ma che, se ti piace la carne, dice mangiala pure; visionario nel perseguire una cucina che, prima di diventare futuribile e ideale, è restata per trent'anni impopolare.

Eppure lui ci ha creduto. Il perché lo spiega in questa intervista.

IL LEEMANN PENSIERO

Lei è più filosofo o più cuoco?
«Sono un filosofo cuoco nel senso che applico la mia filosofia alla cucina. Confucio ha detto: "La via dell'essere è il fare". Artista, scrittore o cuoco che sia. Il mio fare è maneggiare le pentole».
Joia è nato ristorante vegetariano, dieci anni dopo ha aggiunto il pesce, dieci anni dopo è tornato vegetariano. Medita altre sorprese nei prossimi dieci?
«Nel 1990, quando ho aperto a Milano la gente non sapeva che cosa fosse corretto mangiare. Io volevo proporre un modello nuovo. Ma pochi mi seguivano. L'alternativa era chiudere. O aprire a un dialogo gastronomico meno estremo, aggiungendo il pesce all'universo vegetale. Nel frattempo Umberto Veronesi aveva dettato i parametri della salute a tavola e io ho interpretato la sua filosofia. Oggi Joia, tornato alla sua vocazione vegetariana, è al centro del grande cambiamento in atto. Adesso le persone vengono da me anche per parlare e farsi guidare».
Che cosa mangeremo di qui a cinque anni?
«Vedo due tendenze: una, poco cosciente, fatta di pasti veloci, omologati, commerciali; e una di qualità e profondamente cosciente anche dei valori etici».
Che cosa ne pensa dell'hamburger vegetale?
«Mi sono fatto mandare da Londra quelli di Beyond Meat. Il sapore è uguale a quello di un pessimo hamburger. Non c'è bisogno di creare finta carne. Basta aggiungere nel piatto più cereali e legumi».
Sano e ghiotto. Per molti suona poco credibile.
«Ippocrate diceva: "Il cibo sia la tua medicina". Io invece credo che solo dando spazio al piacere si chiuda il cerchio della salute. La mia scelta è animalista, non salutista: credo che il pesce sia molto salutare, ma non mangio gli animali perché li amo».
Naturale, biologico, biodinamico. È facile finire intrappolati nelle sabbie mobili di certi aggettivi.
«Prima e più che una classificazione, "naturale" è la fantastica aspirazione collettiva a trasformarsi. La mia versione è che se l'alimento è rispettoso della natura, sarà anche rispettoso del corpo».
Il futuro della cucina è...
«... la trasparenza. Tutti potranno scegliere quello che desiderano davvero. C'è già una nuova generazione di cuochi e di clienti che vogliono mangiare in modo diverso e importante».

I LEEMANN CONSIGLI

L'errore più diffuso della cucina casalinga.
«Cuocere troppo le verdure, che invece vanno rispettate nei loro colori, sapori, consistenze. Per Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana, le verdure erano una portata di seconda serie, da relegare a contorno, oppure da seppellire nelle salse».
Il maggior difetto della cucina vegetariana per lo stile di vita degli anni Duemila.
«È lunga da preparare. Basta pensare al tempo che ci vuole per trattare le verdure: per pulirle, lavarle, asciugarle, tagliarle nel modo corretto. Noi lo insegniamo alla Joia Academy, la mia scuola di cucina dove svolgiamo corsi teorici e pratici di cucina vegetariana».
Cucinare vegetariano e appetitoso nella pratica quotidiana è realistico?
«Certo. Basta basarsi sui primi piatti, la nostra tradizione. Pensi a un risotto con zucca e mandorle. Facile, squisito, innovativo».
Alta cucina oggi sembra sinonimo di gastrovac, azoto liquido, sifoni.
«Il risultato sono piatti sempre uguali. Io uso pentole, coltelli, frullatore, forno. Perciò il risultato è, da una volta all'altra, diverso». ■

Joia – Alta Cucina Vegetariana, via Panfilo Castaldi 18, Milano, tel. 0229522124, *joia.it*

58 anni, di origine svizzera, Pietro Leemann ha vissuto tra Cina e Giappone per più di due anni, assorbendone la filosofia. Dal 1996 il suo ristorante si fregia di una stella Michelin.

IL CODICE CHE MANCAVA
670 pagine; 6 sezioni: dalle attrezzature di cucina all'universo vegetale, ai superalimenti, ai cibi fermentati, alle basi del «saper fare» vegetariano. A questi fondamentali seguono la filosofia dell'alimentazione e il ricettario «verde». Per andare incontro alla primavera.
Pietro Leemann, Il Codice della cucina vegetariana, Giunti, 90 euro

Oh, mio caro pianeta

La versione vegetariana del foie gras presentato in terrina e alla senape, una fetta di mela grigliata colta dall'albero di casa e il suo chutney, nascosto da una cupola croccante di verza.

IL RACCONTO

«È uno dei piatti-simbolo del mio amore per il pianeta e del rispetto per i suoi abitanti, nessuno escluso. Da anni ho preso posizione contro il modo, per me inconcepibile, in cui viene prodotto il foie gras. Dato che questo ingrediente è presente nella maggior parte dei ristoranti di lusso, ho giocato a inventarne uno finto».

DENTRO IL PIATTO

Sono 28 gli ingredienti necessari a comporre questo piatto, 6 le preparazioni che lo compongono, 3 le ore di cottura, 6 quelle di raffreddamento ed essiccazione. Parte centrale sono le due terrine, quella di verdure varie e quella alla senape. Più il tofu in mattonella. Le foglie di verza sciroppate e messe in forma creano la scena. Il chutney di mele, servito a parte, definisce il sapore.

LEEMANN CONFIDENTIAL

Il tratto distintivo del suo carattere. «La perseveranza. Ho resistito trent'anni nella mia idea di cucina naturale».
La debolezza maggiore. «Sono goloso di dolci».
La regola più importante nella sua cucina. «Il rispetto. Do sempre del lei a tutti».
Lei ha due figlie. Le ha allevate seguendo il credo vegetariano? «Il nostro medico antroposofo ha consigliato la dieta vegetariana fino a sette anni per creare una base salutare forte. Poi libertà totale».
I ristoranti prediletti per una pausa in relax. «Da Enrico Crippa, al Duomo di Alba, per l'empatia; da Osaka e da Lon Fon a Milano per tornare in Asia; i grotti svizzeri per l'ambiente idilliaco».
Come si rilassa. «Cucinando a casa: sempre e per tutti. Di solito un dolce e un piatto unico. E spesso mi vengono idee nuove».
Idealmente chi vorrebbe avere a fianco ai fornelli. «Michel Bras, precursore della grande cucina verde nel suo ristorante nell'Aubrac selvaggio, a Laguiole».
Suoi ospiti ideali a una cena immaginaria. «Safran Foer, l'autore di *Se niente importa*, il testo fondamentale per la non violenza sugli animali; l'ambientalista indiana Vandana Shiva, il grande chef Alain Ducasse».
Il suo angolo di paradiso. «La mia casa in Valle Maggia, vicino a Locarno, dove raccolgo erbe spontanee, scendo nella grotta dove affino i formaggi degli alpeggi attorno, leggo, respiro».

I MAGNIFICI SETTE

Abbiamo immaginato un viaggio nelle regioni settentrionali (sconfinando anche nella vicina Svizzera) attraverso alcuni grandi formaggi. Ecco come li ha trasformati il nostro Walter Pedrazzi

ricette **WALTER PEDRAZZI**, testi **LAURA FORTI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

IDEE: PRALINE DI GRANA PADANO E FRUTTA SECCA

Tritate 80 g di frutta secca (2 fichi, 4 prugne e 8 gherigli di noce) e poi frullatela nel cutter ottenendo un composto umido. Mescolatelo con 200 g di Grana Padano Dop grattugiato e formate circa una cinquantina di palline. Passatene alcune nella paprica dolce, altre nel grana grattugiato e nel grana grattugiato mescolato con la curcuma.

IDEE: CIALDINE DI PARMIGIANO REGGIANO

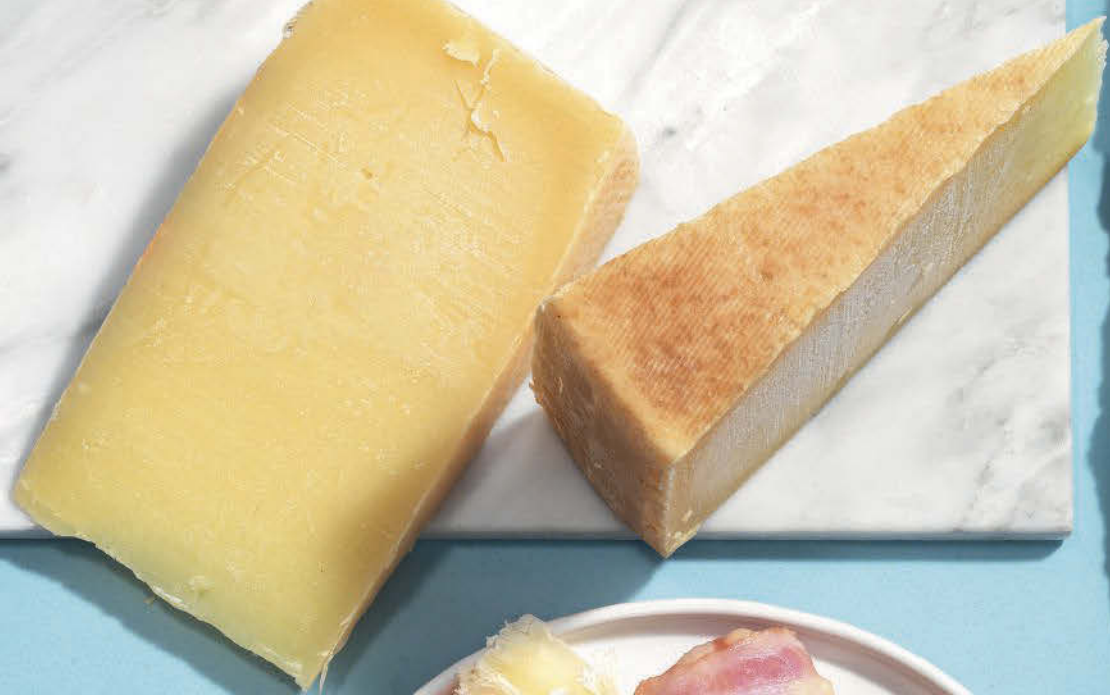
Mescolate 100 g di Parmigiano Reggiano Dop grattugiato con 50 g di pancarré frullato. Ponete 1 cucchiaiata di composto in una cialdiera, aggiungete semi di papavero e cuocete per 2 minuti. Poi, prima che si raffreddi, appoggiate ogni cialda su una superficie curva, per piegarla. In alternativa, distribuite 2 o 3 cucchiaiate di composto alla volta sul piatto del microonde foderato di carta da forno e cuocete alla massima potenza per 1 minuto e 15 secondi.

Torta di formaggio Stelvio, miele e pinoli

Impegno Medio
Tempo 45 minuti
più 4 ore e 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g Stelvio Dop – 250 g latte
230 g 1 disco di pasta sfoglia stesa
30 g nocciole tostate
30 g pinoli tostati – 30 g farina
2 tuorli – burro – miele
sale – pepe

Tagliate a pezzetti lo Stelvio e mettetelo a bagno nel latte per 1 ora, poi trasferite tutto in una casseruola, unite la farina, sale e pepe e cuocete mescolando finché il formaggio non si sarà fuso, per circa 5 minuti.
Spegnete e incorporate 1 tuorlo, mescolando energicamente con una frusta.
Versate il composto in uno stampo ad anello (ø 20 cm) imburrato sul bordo e foderato sul fondo con pellicola alimentare.
Lasciate raffreddare fino a temperatura ambiente; mettete quindi in frigorifero per almeno 3 ore.
Posate uno stampo ad anello (ø 20 cm) al centro del disco di sfoglia e premetelo leggermente, per tracciare un disco sulla pasta. Ripiegate poi il bordo verso il disco, creando una specie di corona, come si vede nelle foto in basso.
Spennellate bordo e centro con 1 tuorlo sbattuto con un goccio di acqua e bucherellate la pasta. Infornatela a 200 °C per 5-6 minuti, abbassate a 180 °C e cuocete per altri 12-13 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.
Togliete l'anello dello stampo e appoggiate la sfoglia, al contrario, sopra la torta di formaggio. Ribaltate tutto insieme in modo che la torta si trovi dentro la corona di sfoglia. Eliminate la base dello stampo.
Infornate la torta a 60 °C per 10 minuti, per scaldare leggermente la sfoglia e ammorbidire il formaggio.
Servite con miele, nocciole e pinoli tostati e, a piacere, germogli misti.

Bocconcini di patate e Piave nella pancetta

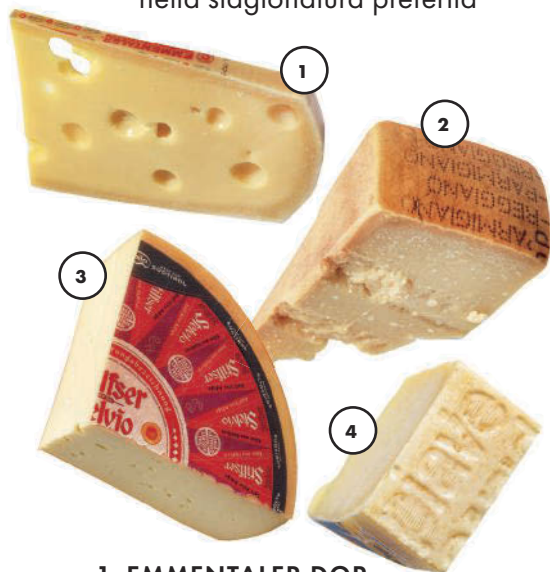
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g patate
180 g 12 fette di pancetta affumicata o bacon
125 g Piave Dop mezzano
timo – maggiorana
germogli misti
Piave vecchio
olio extravergine di oliva
sale

Lessate le patate con la buccia per circa 40 minuti. Pelatele, schiacciatele e mescolatele, ancora calde, con il Piave mezzano grattugiato con la grattugia a fori larghi, 2 cucchiai di olio, 1 cucchiaio di timo e maggiorana tritati, una manciata di germogli sminuzzati e sale.
Formate con il composto, freddo, degli gnocchi da circa 30 g ciascuno.
Disponete le fette di pancetta a croce, sul piano di lavoro, e al centro di ciascuna ponete uno gnocco. Rimboccatevi le fette di pancetta, avvolgendoli, poi trasferiteli in una teglia foderata di carta da forno, con la giuntura delle fettine verso il basso.
Infornateli sotto il grill a 200 °C in modo che la pancetta si abbrustolisca velocemente, prima che il formaggio degli gnocchi si sciolga troppo.
Servite i bocconcini appena sfornati, completandoli con riccioli di Piave vecchio e, a piacere, lattughini misti.

I nostri protagonisti

Sono tutti tutelati da disciplinari che ne garantiscono la qualità e la provenienza. Da scegliere nella stagionatura preferita

1. EMMENTALER DOP

Si riconosce per i «buchi», l'occhiatura evidente che si crea nella pasta durante la maturazione delle forme. Il sapore inconfondibile, che ricorda un po' le noci, diventa più piccante e pieno con l'aumentare della stagionatura: delicato il Classic (4 mesi), più intensi il Réserve (8 mesi) e il Grotta (12 mesi).

2. PARMIGIANO REGGIANO DOP

Prodotto esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e parte delle province di Mantova e Bologna, in tre stagionature, 18, 22 e 30 mesi. In nove secoli di storia si è conquistato un posto da re sulle tavole e nei ricettari italiani e non solo, tanto che da più di 80 anni il Consorzio di tutela vigila per proteggerlo dalle imitazioni.

3. STELVIO DOP

Solo latte fresco di montagna dell'Alto Adige per questo formaggio, prodotto nella provincia di Bolzano. Con una stagionatura minima di 60 giorni, ha una pasta elastica e relativamente morbida, che lo rende ideale da mangiare fuso.

4. PIAVE DOP

Formaggio a pasta cotta, si produce nella provincia di Belluno in 5 stagionature, da 20 giorni a oltre 18 mesi (fresco, mezzano, vecchio, vecchio Selezione Oro e vecchio Riserva); ha un sapore delicato, che si intensifica con il tempo, pur conservando sempre una nota dolce.

→

IDEE: FONDUTA DI GRUYÈRE CON VERDURE

Tagliate a pezzetti 230 g di Gruyère Dop e mettetelo a bagno in 150 g di latte. Unite uno spruzzo di vino bianco e 15 g di farina, stemperandola nel liquido. Lasciate riposare per 1 ora, poi fate fondere tutto a fuoco dolce. Spegnete, aggiungete 1 tuorlo e servite subito completando con poco pepe. Accompagnate la fonduta con verdure di stagione crude e lessate.

Millefoglie di Montasio, lattuga e polenta

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

750 g Montasio Dop
250 g latte
120 g farina per polenta rapida
100 g lattuga
50 g panna fresca
20 g gherigli di noce – sale
olio extravergine di oliva

Cuocete la polenta con il latte, un pizzico di sale e 1 cucchiaio di olio; versatela su un foglio di carta da forno bagnato, strizzato e unto con un filo di olio. Avvolgendo la carta sulla polenta, formate un grosso salame di circa 8 cm di diametro. Lasciatelo raffreddare girandolo ogni tanto per evitare che si appiattisca.
Eliminate la carta da forno e tagliate il salame di polenta a fettine di circa 0,5 cm di spessore. Arrostitele su una piastra calda per 1-2 minuti per lato.
Tenete da parte 40 g di Montasio, tagliate il resto a fettine molto sottili (20 g cad.) e rifilatele in quadrati di dimensioni simili ai dischi di polenta.
Mondate la lattuga e spezzettatela.
Frullate le noci con circa 60 g di olio.
Costruite 12 millefoglie: su un disco di polenta, sovrapponete, alternandole, fettine di formaggio e lattuga; condite tra strato e strato con l'olio alle noci e chiudete con un disco di polenta.
Fondete in una casseruola il Montasio tenuto da parte e tagliato a pezzetti insieme con la panna e l'olio alle noci rimasto e colatelo sulle millefoglie.
Guarnite a piacere con qualche noce e servite subito.

5. LE GRUYÈRE DOP

Prodotto nel Canton Friburgo, nella regione intorno al comune di Gruyères, è tra le eccellenze svizzere da secoli. Pasta dura e compatta, aroma raffinato, stagiona tra i 5 e i 12 mesi.

6. MONTASIO DOP

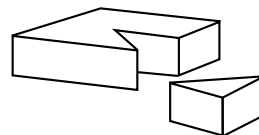
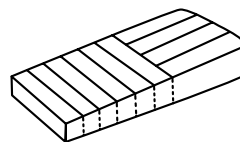
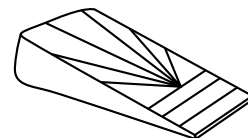
La zona di produzione comprende le province di Udine, Pordenone, Gorizia, Trieste, Treviso, Belluno, in parte quelle di Venezia e Padova. Quattro le stagionature: il fresco è delicato, il mezzano e lo stagionato hanno sapore intenso, lo stravecchio è ottimo da grattugiare.

7. GRANA PADANO DOP

Come il Parmigiano Reggiano, è uno dei più antichi formaggi italiani. «Inventato» dai monaci dell'abbazia di Chiaravalle, nel Milanese, è oggi prodotto in un'area piuttosto vasta che ruota intorno alla Lombardia. Tre le stagionature: 9-16 mesi, oltre 16 mesi, oltre 20 mesi.

UN SERVIZIO IMPECCABILE

Lasciate riposare i formaggi fuori del frigorifero, in modo da portarli in tavola a temperatura ambiente. Tagliateli con un coltello a lama liscia, senza eliminare la crosta. Dopo ogni taglio pulite la lama con un pezzetto di pane.

ROTONDO
Si taglia a fettine triangolari, partendo dal centro della forma.

QUADRATO
Come per i formaggi rotondi, si ricavano degli spicchi, partendo dal centro.

RETTANGOLARE
Si taglia in bastoncini paralleli al lato corto; nella parte più spessa, paralleli al lato lungo.

SPICCHIO
Si taglia la punta a fette parallele al lato corto e il resto in spicchi, partendo dalla metà del lato corto.

IDEE: INVOLTINI DI CARNE SALADA ED EMMENTALER

Tagliate a bastoncini sottili l'Emmentaler Dop; mondate la stessa quantità di sedano e tagliatelo a bastoncini. Mescolate tutti i bastoncini, conditeli con olio e pepe e avvolgeteli, in mazzetti, in fettine di carne salada.

QUANDO IL SARTO ENTRÒ IN CUCINA

Si chiamava Eats & Drinks il ristorante inventato negli anni Settanta da Ken Scott, vulcanico sarto e artista, nonché cuoco raffinato. Un ambiente full immersion in un mondo tutto fiori e colori

di PAOLO LAVEZZARI

Macché chef multistelle, grandi griffe che fanno finta di spignattare, food lenti o veloci a piacere. In principio c'era Ken, nel senso di George Kenneth Scott: proprio lui, già pittore della scuderia di Peggy Guggenheim, diventato pirotecnico giardiniere della moda, a causa dei suoi tessuti a stampe coloratissime tutti fiori, frutti e ortaggi e, perché no, guizzanti sardine (profetico?). Una passione (sul comodino aveva il *Larousse gastronomique*, una ricetta a sera per conciliare il sonno e confrontare condimenti) che lo portava or sono cinquant'anni e poco più addirittura ad aprire un ristorante, **primo assoluto**, al piano terreno del suo quartier generale a Milano, in via Corridoni 37, di fianco alla boutique.

Foulard e padelle

È il 19 novembre 1969, l'Italia si ferma con un drammatico sciopero generale, ma quella sera l'inaugurazione di Eats & Drinks (più chiaro di così) raduna lo stesso 500 persone e oltre: un caravanserraglio di stravaganze, mondanità vip e non, con Pierre Cardin e André Oliver quali ciliegine haute couture.

«Il locale aveva trenta posti», ricorda Aldo Papaleo, della Fondazione Ken Scott, voluta dal sarto nel 1989 (che scompare nel 1991). «Prima di inaugurare aveva invitato vari amici a una serie di cene di rodaggio. Era una full immersion nell'universo di Scott che, a parte le applique Foglio di Tobia Scarpa per Flos, aveva disegnato ogni cosa: dai fiori esotici delle piastrelle a pavimento di Ulisse Pagliari alle dalie laminate sulle pareti e stampate sulle tovaglie di cotone, ai calici realizzati da Moretti a Murano, ai piatti di Ceramica d'Este. Gli specchi moltiplicavano tutto e in cucina c'era la griffe KS sui foulard che coprivano le lampade».

L'eccezionalità di questa «serra esotica» Scott la sottolineava con il menù che ogni giorno proponeva una specialità internazionale diversa. «Mentre imperavano le trattorie regionali, lui diceva: "Chi vuole la pastasciutta non venga da me"». «La sua cucina francese con influenze americane e orientali», dice Papaleo, «**si mischiava** al tex-mex e alle ricette che trovava viaggiando. Tutto era fatto in casa, a cominciare dal corn bread, il pane di mais. E comunque, per venire incontro ai gusti italiani, qualche anno dopo aprì di fianco a Eats & Drinks un sobrio ristorantino con tanto di trenette, carbonare e paste e fagioli».

Sopra, una delle quindici pizze dipinte da Ken Scott, in mostra a Bellano, sul lago di Como, fino al 14 marzo. Fantasia di salamini per un modello degli anni Settanta. Nella pagina accanto, lo stilista nel 1969, nel suo ristorante appena inaugurato a Milano.

Cotto al momento

A questo americano metà scozzese e metà tedesco-olandese, scappato dall'Indiana per dedicarsi all'arte e, ricordava lui, per non sentire più gli effluvi dei fast food, la passione per i fornelli era venuta a Chicago durante gli studi: lì, ricordava, «avevo conosciuto una signora che nella sua elegante e vecchiotta casa vendeva abiti e preparava raffinate vivande. Ho sempre desiderato fare una cosa del genere». Così, dietro ai fornelli, Scott lo si trovava spesso, con i due cuochi. «Si cucinava tutto al momento. Diceva: "Non si tiene niente per il giorno dopo. Preferisco buttare via"».

Per ricordare l'avventura del geniale e un po' dimenticato stilista è aperta fino al 14 marzo a Bellano, sulla sponda lecchese del lago di Como, nello spazio Il Circolo, una mostra curata dal pittore Velasco Vitali. Titolo: *Eats&Drinks &Pizza* in cui ormai Eats&Drinks vi è noto, mentre Pizza dice delle quindici inedite tempere originali di un «menù» di quindici pizze, dipinte da Scott per dei moduli decorativi, ora piatto forte dell'esposizione. ■

FOTO C. BORLENGHI, FONDAZIONE KEN SCOTT MILANO

Le vigne spoglie di prié blanc evidenziano la rara pergola bassa con travature sorrette da lastre in pietra sulle quali sono incise le date di costruzione; le uve vengono raccolte fino ai primi di dicembre per produrre il raro vino da meditazione Chaudelune, il più pregiato della Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle. Nella pagina accanto, il Montebianco del cuoco Andrea Berton, dolce emblema del Super G, rifugio sulle piste frequentatissimo per i pranzi gourmet, il fast food e l'après-ski con bollicine e dj live.

BUFFET

Dopo aver sciato sulle piste di Cervinia e Courmayeur, la dolce vita continua a tavola, tra ristoranti per intenditori, chalet storici e rifugi avveniristici dove il Monte Bianco si ammira (e si assapora) in compagnia

DI NEVE

di SARA MAGRO, foto PIER LOMASCOLO

Noà, figlio di allevatori di Valpelline, ha chiesto a Babbo Natale una stalla giocattolo con il tetto apribile, un trattore e gli attrezzi agricoli. Bertrand invece chiedeva in regalo un vitello da quando aveva sei anni. Finché i genitori hanno ceduto, e a undici anni gliene hanno comprato uno vero. Oggi che di anni ne ha sedici, Bertrand frequenta l'Institute Agricole Régional di Aosta e non ha mai cambiato idea: da grande, vuole occuparsi delle sue vacche e spera un giorno di fare formaggi innovativi, che magari diventeranno più famosi della fontina. I ragazzi valdostani sono così, amano il lavoro dei genitori e i prodotti valdostani. Non sognano di scappare in città. Tanto il 4G prende ovunque e Amazon Prime consegna in 24 ore come in qualunque altro posto. Sono fieri della loro terra fino a un entusiasmo contagioso, e chi va a Courmayeur e a Cervinia per le piste stupende e la mondanità, finisce per appassionarsi alla cucina genuina e prima di ripartire fa la spesa da produttori rinomati o da quelli scoperti di persona e gelosamente nascosti.

Grappoli al gelo

Tra il Monte Bianco e il Cervino, le valli sono piene di piccole aziende a conduzione familiare. Un assaggio non si nega a nessuno, anzi c'è tanto orgoglio e umiltà nell'offrirlo. Non per dimostrare che è il migliore, ma senz'altro preparato con cuore e competenza. Come quel Chaudelune, un vino da meditazione di uve prié blanc cresciute ai piedi della montagna, raccolte di notte, ghiacciate, a dicembre, e lavorate alla **Cave Mont Blanc**, a Morgex. Elisabetta Converso, guida ufficiale della regione, proprietaria di una vigna e sommelier, spiega che il prié blanc è un campione di versatilità perché con lo stesso grappolo si fanno anche un bianco fermo e uno spumante, primo metodo classico locale, sperimentato e messo a punto negli anni Ottanta.

Settimana bianca da buongustai? Cioccolata con panna e hot dog stellato in alta quota, giardiniera casalinga a valle

Assaggiare «su-sci»

In inverno, è affascinante vedere le pergole spoglie, con le travature sorrette da lastre in pietra, le cosiddette lose, che ne raccontano l'età: alcune sono lì dalla fine dell'Ottocento, a pochi passi da travi e tiranti in acciaio dello Skyway, che su una cabina rotante, come una giostra avveniristica, in pochi minuti porta tra le vette più alte d'Europa; è una salita tra metafora e meraviglia reale, verso un'altitudine altrimenti difficile da raggiungere e ammirare. Lassù, a 3466 metri, le ampie vetrate sono puntate sui quattromila, dal Cervino al Gran Paradiso, dal Monte Rosa al Grand Combin, con il comfort di una Feltrinelli, la libreria più alta d'Europa, dedicata alla montagna, e un ristorante alpino con menù self-service firmato da Agostino Buillas, lo **chef, sommelier e bricoleur** del Café Quinson, giù a Morgex. Sì, lui fa proprio tutto, da coltivare le verdure a levigare i tavoli in larice del ristorante, a farcire macaron e wafer con trota, fontina e burro di montagna e rollare «su-sci», parodia alpina

del celeberrimo boccone giapponese, qui con carne salada o trota salmonata avvolta in riso bianco e lardo di Arnad, servito su minuscoli sci di balsa.

Ma questi sono solo i divertenti amuse-bouche per cominciare, lasciando il posto ai suoi piatti forti: giardiniera del suo orto, ravioli fatti al momento con ripieno di animelle o verdure e mucca valdostana riallevata, con salse della casa e finocchi glassati. One man show in cucina, mentre moglie, figlia e cognata aiutano e seguono gli ospiti in costume regionale, dall'acconciatura agli zoccoli dipinti a mano da Chicco Margaroli, la più raffinata interprete dello stile contemporaneo alpino, che ha disegnato tra l'altro la facciata e l'insegna del ristorante. Si entra tra **poetiche installazioni naturali** di zucche arancioni grandi, medie e piccine; l'interno è una baita accogliente, con pochi tavoli, oggetti di lavoro agricolo, mobili e foto della famiglia di un secolo fa. La sala è tutt'uno con la cucina, grande, moderna, linda e aperta agli ospiti, a qualunque punto del pasto. Il modello Quinson-Buillas risponde al concetto di evoluzione della tradizione, ovvero il superamento delle nostalgie d'antan con l'autenticità del presente.

Alpino contemporaneo

Vi siete mai chiesti com'è un posto del cuore? È quello in cui entri e ti senti a casa, secondo una metafora consueta quando a casa non sei, ma stai a tuo agio. Questa rara sensazione accade all'Auberge de la Maison, un piccolo albergo a conduzione femminile a Entrèves, ai piedi del Monte Bianco. Alessandra Garin, la proprietaria, è cresciuta con un papà appassionato di antiquariato, che andava per alpeggi a comprare baite antiche, e una mamma interior decorator moderna, e lei ha convogliato le passioni familiari all'Auberge dimostrando che due stili tanto diversi donavano valore all'atmosfera.

Locale storico di Morgex, il Café Quinson è il ristorante di Agostino Buillas; tutto è fatto con prodotti del territorio, come l'Orto d'inverno (in alto), che le sorelle Quinson (a sinistra) servono in elegante costume tradizionale. Nella pagina accanto, Rosario Miccolis e Matteo Saccagno nel food truck al Super G, sulle piste di Courmayeur; i due cucinano al ristorante firmato da Andrea Berton. Sotto, cioccolata alla Loge du Massif, nuovo rifugio sulle piste.

Sotto gli scarponi da montagna il pavimento in legno scricchiola, come la neve o come le nacchere. Le donne in gonna lunga e grembiule sono indaffarate ma attente agli ospiti per il check in, per il tè in salotto o per un bicchierino rincuorante di **gin (locale)** al bar, tra alzatine di baci di dama e biscotti appena sfornati. La casa è movimentata, allegra, accogliente in qualunque momento della giornata.

Ogni ambiente è intimo e parla del posto. A tavola arrivano i tortelli in salsa di zucca e guanciale, le polente in cocotte alla fontina, ai funghi e con uovo e tartufo, le castagne con la panna: tutto molto confortevole! Nella spa la **sauna** si fa nel fieno e i massaggi sono alle erbe di montagna. Lo stile è alpino contemporaneo, con ceramiche e vecchie stoviglie da collezione, e le finestre incorniciano sua maestà locale, il Monte Bianco.

Dietro le quinte, c'è Alessandra, sempre presente, con il suo barboncino saltellante intorno, a dirigere il traffico →

Sopra, a sinistra, tortelli con patate di montagna, formaggio d'alpeggio, in salsa di zucca e guanciale croccante cucinati da Jean-Marc Neuville, dell'Auberge de la Maison. A destra, uno degli angoli accoglienti del delizioso quattro stelle di Entrèves. Nella pagina accanto, vista su Courmayeur da una camera dell'Hotel Royal & Golf.

conviviale. La sua fonte è il territorio, da cui attinge tradizioni e idee per modernizzarsi senza traumi. Il wifi è veloce senza scuse, in camera c'è il bollettino meteo del giorno dopo, con un dolcetto della buonanotte. Ovunque, arredi e tessuti sono moderni, le baite del papà sono state rimontate come salotti integrati negli spazi dell'hotel e all'aperto come micro salette per cene romantiche.

Grandi cuochi in alta quota

I piccoli villaggi della valle sono satelliti tranquilli di Courmayeur, meta mondana dello sci. «Ostriche e Champagne, viene giù una valanga», canta Il Pagante, preludio del rap sul nuovo modo cool di fare la settimana bianca: «Metto giù gli sci/vado al Super G/Fuori fa freschino, faccio l'après-ski/Sole e whisky, la libidine è qui». Esatto: in cima agli ovetti della Dolonne, tra piste audaci e non, hanno aperto i rifugi di nuova generazione. Cioccolata con panna attorno al braciere sulla terrazza panoramica; bollicine e plateau royal davanti al caminetto alla Loge du Massif, intimo e romantico. Mentre al suddetto Super G l'offerta spazia dall'hot dog con spumante italiano e dj set alla cucina firmata da Andrea Berton, che mette le sue competenze stellate a servizio di una cucina **confortevole e calorica** per la pausa sci: dose massiccia di spaghetti ai frutti di mare e bottarga, un bel polletto arrosto con corona di patate, e un Montebianco flambé da condividere, a meno di non volerlo smaltire con ore di discese in snowboard! La sera, il rientro in paese è con il gatto delle nevi. Oppure si può dormire in quota, in una delle sei camere semplici ma con corredo pensato nel dettaglio, dal fon hi-tech alla scatola dello Scarabeo.

Caminetto, spritz e genepito

Non che in paese ci si annoi. «Courma», come la chiamano gli habitué, ha i suoi rituali. Spritz e Negroni al Caffè della Posta, tra luci basse, camino acceso e chiacchiere. Se invece si vuole un cocktail da campioni, bisogna arrivare fino all'hotel Le Massif. Il nuovo cinque stelle si è aggiudicato Berny Ferro, miglior bartender della zona con tanto di Ordine al merito nazionale, che ritira il prossimo marzo. Benemerenze a parte, per capire il livello, basta provare il suo **«genepito»**, versione alpina del mohito con genepì locale, lime a pezzi, zucchero di canna, menta fresca e ginger ale. Ma la carta è ben più ampia, e spazia tra pre e after dinner, bollicine, sedici whisky, dieci rum e altrettanti cocktail analcolici da bere seduti sui sofà tartan in una sala dalle luci soffuse.

La poetica del fanciullino

Avrete capito che non è difficile ingannare l'attesa fino all'ora della cena vera e propria. L'indirizzo è storico: Hotel Royal & Golf; il ristorante ha pochi mesi e già la prima stella Michelin, nella guida del 2020. Lo chef Paolo Griffa ha 28 anni, il curriculum impeccabile, esperienza, manualità, tecnica, creatività, capacità manageriali. Ma la sua caratteristica più sorprendente è la rigorosa professionalità nel trasformare un gioco in **esperienza sublime**. Non c'è forma senza sostanza nei suoi manufatti, che sia una regale corona di barbabietole (con stracchino di capra alle erbe, cracker di finocchio e insalata con vinaigrette di kombucha e olio di noci); oppure la crema di zucca e kefir di achillea millefoglie, spuma di bergamotto con pistacchi e una spuma di semi di zucca per fare la scarpetta, che arriva servita in una zucca/zuppiera di acero bianco fatta da Giorgio Denudier, un artigiano di Aosta che scolpisce tutte le →

Quando fuori si gela, ci si riscalda con un piatto fumante di tortelli alle patate all’Auberge de la Maison oppure con la zucca stellata di Paolo Griffa

suppellettili e i giocattoli con cui lo chef anima la tavola. La poetica del fanciullino diventa lampante alla fine con il dessert. Paolo disegna sul piatto un paesaggio naturale tridimensionale, su una base di yuzu chiaro: con la salsa di cacao e oro traccia il sentiero che porta alla casetta di Hänsel e Gretel di biscotto e pan di zenzero con ripieno di mousse alla vaniglia e glassa al limone; di fianco c'è il pupazzo di bavarese alla nocciola e mousse al caffè, con una ganache fondente per il cappello, racchiuso in una bolla di zucchero; il piccolo abete, infine, è un gelato al pistacchio impanato in una torta di tè matcha e yuzu. A detta di tutti, l'esperienza supera di gran lunga la narrazione.

Plin al centimetro con rosso coreano

Ormai è assodato: gli hotel sono tra i più attendibili testimonial dell'accoglienza locale, per posizione, autenticità, lifestyle, comodità, gusto, cibo. A volte creano destinazioni, più spesso contribuiscono alla fama della destinazione. Per chi ama montagna e sci, Cervinia è nella top list della Valle d'Aosta con le piste che sconfinano nel versante francese, e l'Hotel Hermitage è il suo rifugio elegante, la quintessenza delle **pensioni di una volta**. Appartiene alla famiglia Neyroz, con la spassosa zia Mimì a far gli onori di casa, e Corrado spesso in giro per il mondo per fiere del lusso, a far scoprire il suo Relais & Châteaux ai piedi del Cervino. Dentro vige il bengodi alpino. Allentata la morsa degli scarponi, in hotel attendono saune fumanti, merende corroboranti, e l'aperitivo con Negroni perfetto per le tartine al lardo di Arnad. Il bello arriva a cena, nella grande sala tutta vetrate, e ceramiche reali e stoviglie in silver dei transatlantici storici. Anche il menù della mezza pensione è firmato da Francesco Sposito (due stelle Michelin alla Taverna Estia, vicino a Napoli), esemplarmente eseguito da Gabriele Avanzi, e guidato da Simone Grange, in sala come a casa sua, dopo più di vent'anni. Un team giovane ma esperto che merita la menzione delle guide più critiche, e il ritorno degli ospiti, più del 70%, anno dopo anno. Affidarsi a Simone è il consiglio più saggio, anche per i vini. Senza il suo aiuto sarà difficile scovare tra 600 etichette il Monaja 300, un rosso squisito fatto da un enologo valdostano-coreano, che si sposa sia con i **«25 cm di plin»** arrotolati al centro del piatto con fondue di fontina e ridotto di vitello al Barolo, sia con il tenerissimo filetto di cervo salmistrato con purè di zucca arrosto, chutney di rabarbaro e frutti rossi, uova di salmone e jus di selvaggina alle spezie. Alla fine del pasto vi recapitano il carrello dei formaggi di Valle d'Aosta e Piemonte, poi quello dei dolci, anche se il consiglio è di ordinare direttamente la millefoglie royal con crema alla vaniglia e caramello salato, omaggio al maestro Alain Passard, tre stelle Michelin francese. Indimenticabile.

INDIRIZZI

Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle, *cavemontblanc.com*
Skyway Monte Bianco, Courmayeur, *montebianco.com*
Café Quinson, Morgex, *cafequinson.it*
Chicco Margaroli, *chiccomargaroli.it*
Auberge de la Maison, Entrèves, *aubergemaison.it*
Le Massif, Courmayeur, *lemassifcourmayeur.com*
Super G, *lovesuperg.com*
Caffè della Posta, Courmayeur, *caffedellaposta.com*
Hotel Royal & Golf, Courmayeur, *hotelroyalegolf.com*
Hotel Hermitage, Cervinia, *hotelhermitage.com*
Guest House Le Samovar, Cervinia, *samovarcervinia.com*
Locanda La Clusaz, Gignod, *laclusaz.it*
Magazzino della Fontina Dop, Valpelline, *fontina-valledaosta.it*
Salumificio Maison Bertolin, Arnad, *bertolin.com*
Lardificio Pietro Laurent, Arnad, *lardificiolaurent.passweb.it*
Douce Vallée, Chatillon, *doucevallee.com*
Le Coin du Pain, Località Bret 13/B, Chef-Lieu, Aosta
Bonne Vallée, Donnas, *bonnevallee.com*
Le Coeur du Pont, Donnas, *lecoeurdupont.com*

INFORMAZIONI
courmayeurmontblanc.it
cervinia.it *lovevda.it*

Parlando di tradizioni

La cucina valdostana non è infinita. Ma quando quei pochi piatti sono preparati con perizia è un piacere mangiarli, come il bollito con pere e verza alla locanda La Clusaz, sosta appagante a Gignod, sulla strada per il valico del Gran San Bernardo. I proprietari Maurizio Grange e Sevi Math, con il cuoco e il pasticciere, hanno dedicato un intero menù alla tradizione e ai prodotti locali, dai salumi alla carbonada di manzo marinata e cotta nel vino rosso, dalla polenta cotta sul fuoco alla **«Seupa à la Vapelenentse»**, la tipica zuppa di pane, brodo, fontina, cavolo e porri, gratinata al forno. Fontina e lardo sono citazioni dovute (e gradite) praticamente ovunque.

La spesa prima di partire

A Valpelline, a qualche chilometro da Gignod, c'è il Magazzino della Fontina Dop, con spaccio, museo della cooperativa fondata cinquant'anni fa e percorso nella vecchia miniera dove stagionano le forme. Mentre Arnad è il luogo del lardo, altro prodotto Dop, messo a punto nel 1957 dalla famiglia Bertolin, che ha generosamente condiviso un suo prodotto originale a favore del territorio. L'ultimo lardificio, nato appena un anno fa, è quello di Pietro Laurent, ex meccanico aeronautico che con altrettanta perizia prepara artigianalmente e secondo tradizione lardo, cotechini e **boudin**, altra specialità con salame, barbabietola rossa e patate. Glielo leggi negli occhi l'entusiasmo di fare le cose di sempre che piacciono sempre. E fino alla fine della valle, sciatori e gourmet, di tappe-spesa, ne possono prevedere altre: alla Douce Vallée di Chatillon per comprare gli aceti di lampone o mirtillo e i balsamici alle pere o mele; a Le Coin du Pain, vicino ad Aosta, per comprare il pane di segale e i torcetti alle mandorle, al cioccolato e tanti altri gusti di Christian Trione, più volte nominato miglior panettiere ai concorsi internazionali. Altra sosta è alla Bonne Vallée di Donnas, un borgo a fondo valle vicino al Forte di Bard, dove la famiglia Chappoz è al 100% impegnata tra la cura dei campi di mais rosso e di segale e il forno. Qui il viavai continuo è giustificato dal profumo e dalla rinomata squisitezza dei suoi prodotti, come la «flantze», una frolla con frutta secca e candita, e la **«micoula»**, prodotto agroalimentare tradizionale (Pat) fatto secondo disciplinare con castagne, noci, fichi e uvetta. Se prima volete assaggiare i suoi grissini fragranti, li trovate sulla tavola di Le Coeur du Pont, nel centro di Donnas, dopo il ponte e l'arco romano, dove Maria Lorena e la figlia Giorgia aspettano gli ospiti abbigliate in costume tipico per un pranzo con gnocchi, arrosto di maialino, e torta al cioccolato e mele. ■

Dall'alto, Maria Lorena con la figlia Giorgia di Le Coeur du Pont a Donnas, vicino al Forte di Bard. Il lardo di Arnad nel paniere dei salumi tipici del Lardificio Pietro Laurent. Il salotto dell'Hotel Hermitage, a Cervinia. Nella pagina accanto, due piatti di Paolo Griffa, cuoco del ristorante appena stellato dell'Hotel Royal & Golf: sopra, il dolce Paesaggio naturale, sotto, la Zuppa di zucca.

POLPETTONE DI POLLO, SPINACI E SPECK IN CROSTA

MAMMA CHE FAME!

Gustosi, e magari preparati con quello che resta di buono del pranzo di ieri: con polpettoni, polpettine e sformati si torna tutti un po' bambini

testi e ricette **SARA TIENI**
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **BEATRICE PRADA**

POLPETTE RUSTICHE DI MANZO E SALSICCIA DI BRA

Tagliere del polpettone di pollo **Zara Home**, piatti delle polpette rustiche **Virginia Casa**, posata **Sambonet**.

Polpettone di pollo, spinaci e speck in crosta

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g polpa macinata di pollo
350 g spinaci
200 g Speck Alto Adige Igp affettato
50 g Grana Padano Dop
2 uova – 1 spicchio di aglio
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
latte – vino bianco secco
pangrattato
olio extravergine di oliva

Cuocete la polpa di pollo con poco olio, sgranandola con una forchetta e sfumando con ½ bicchiere di vino bianco. Quando sarà ben rosolata, spegnete e lasciate intiepidire.
Tritate le fette di speck e frullatele nel mixer con la polpa di pollo, finché la consistenza non sarà omogenea.
Trasferite la carne in una ciotola e mescolatela con le uova, il grana grattugiato, 3 cucchiai di pangrattato e 3 di latte: il composto dovrà risultare compatto e leggermente umido.
Cuocete gli spinaci con un filo di olio e l'aglio; alla fine dovranno risultare ben asciutti. Lasciateli intiepidire.
Stendete il composto di carne in una teglia foderata da carta da forno dandogli uno spessore di 5 mm.
Ponetelo in freezer per 10 minuti, quindi distribuitevi sopra uno strato uniforme di spinaci.
Arrotolate il composto sul lato lungo, aiutandovi con la carta da forno e modellatelo con le mani dandogli una forma il più possibile tubolare. Ponetelo in freezer per 10 minuti.
Stendete la pasta sfoglia, foratela a piacere con piccoli stampini o incidetela a rete, sovrapponetevi il rotolo e avvolgetelo con la pasta sfoglia.
Infornatelo a 200 °C per 20 minuti.
Sfornatelo, fatelo intiepidire, quindi affettatelo: per non romperlo usate un coltello a sega.
Accompagnatelo a piacere con patate novelle al forno.

MONDEGHILI CON MAIONESE ALL'ARANCIA

Polpette rustiche di manzo e salsiccia di Bra

Impegno Facile
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 20 PEZZI

650 g polpa di manzo scelta macinata
350 g salsiccia di Bra
30 g Parmigiano Reggiano Dop
1 uovo
rosmarino – farina 00
vino bianco – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Lavorate in una ciotola, con le mani, la polpa di manzo e la salsiccia di Bra finché non saranno ben amalgamate.
Unite l'uovo, le foglie di un rametto di rosmarino tritate fini, il parmigiano grattugiato, sale e pepe.
Continuate a lavorare il composto con le mani fino a ottenere una consistenza quasi cremosa.
Formate delle polpette rotonde da 50-60 g, passandole più volte da una palma all'altra per renderle sode e compatte.
Passatele nella farina.
Cuocetele in padella con 4-5 cucchiai di olio, poche per volta, rosolandole bene su ogni lato; sfumate con il vino bianco e continuate a cuocere per altri 5-8 minuti: il cuore delle polpette deve rimanere rosato.
Servitele a piacere con radicchio.

Mondeghili con maionese all'arancia

Impegno Facile
Tempo 4 ore
Scorciatoia 50 minuti con il bollito già pronto

INGREDIENTI PER 20 PEZZI

400 g bianco costato di manzo
150 g mortadella di fegato (o Bologna Igp)
100 g pane raffermo

→

Sformato di zucca e cannellini, fonduta e pere

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g zucca cotta
300 g fagioli cannellini già cotti
300 g formaggio tipo Piave fresco
100 g Grana Padano Dop
100 g panna fresca
30 g pane grattugiato
4 uova
2 pere
prezzemolo
noce moscata
cannella in polvere
burro – zucchero – sale
olio extravergine di oliva

Amalgamate la zucca con 25 g di grana, 15 g di pangrattato e una presa di sale. Frullate il composto, quindi unite 2 uova e, se necessario, ancora un po' di pangrattato: dovrete ottenere una consistenza abbastanza soda. Completate con noce moscata grattugiata e un pizzico di cannella; fate riposare in freezer per 10 minuti.
Frullate i cannellini e unitevi il resto del grana, 2 uova, un mazzetto di prezzemolo tritato, 2 cucchiai di olio, una presa di sale. Fate riposare il composto in freezer per 10 minuti.
Imburrate uno stampo da plum cake e foderatelo con carta forno.
Distribuitevi il composto di zucca, quindi battete lo stampo sul tavolo in modo che si distribuisca bene.
Stendete il composto di cannellini sopra quello di zucca, quindi coprite con un foglio di carta da forno.
Cuocete in forno, a bagnomaria, a 180 °C per 40 minuti circa.
Preparate la fonduta: grattugiate grossolanamente il Piave. Scaldate la panna in un tegamino e, quando raggiungerà il bollore, spegnete e unite il formaggio; mescolate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
Tagliate le pere a piccoli spicchi. Privatele di semi e torsolo ma tenete la buccia. Rosolatele in una padella antiaderente con una noce di burro e 1 cucchiaio di zucchero per 5-8 minuti.
Sformate e lasciate intiepidire.
Servite con la fonduta e qualche fettina di pera caramellata.

Piatti dei mondeghili e del polpettone di zucca **Virginia Casa**, forchetta **Sambonet**.

Rotolo di patate al prosciutto di Praga e provola filante

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **500 g patate**
- **250 g prosciutto cotto di Praga affettato**
- **250 g provola**
- **50 g Grana Padano Dop grattugiato**
- **2 uova**
- **zafferano in polvere**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Preriscaldate il forno a 200 °C.
Pelate e grattugiate le patate grossolanamente con la grattugia a fori larghi. Raccoglietele in una ciotola e unite le uova, il grana, la punta di 1 cucchiaino di zafferano e insaporite con sale e pepe.
Foderate una teglia con carta da forno e stendetevi sopra il composto di patate formando uno strato uniforme spesso circa 1 cm. Infornatelo e cuocetelo per 10 minuti circa.
Sfornate e fate intiepidire, quindi stendetevi sopra uno strato di prosciutto e uno di provola tagliata a cubetti, avendo cura di stare 3-4 cm all'interno dello strato di patate.
Aiutandovi con la carta da forno arrotolate delicatamente, sul lato lungo, lo strato di patate farcite.
Gratinate il polpettone in forno a 200 °C con il grill acceso.
Sformatelo, affettatelo con un coltello a sega e servitelo subito.

150 g latte
50 g Parmigiano Reggiano Dop
2 tuorli
1 carota
1 cipolla
1 costa di sedano
1 uovo
1 limone non trattato
1 arancia non trattata
prezzemolo
pangrattato
noce moscata
burro – sale
olio di semi

Lessate il bianco costato in 1,5 litri di acqua con sedano, carota, cipolla e poco sale per 3 ore; lasciatelo infine raffreddare nel suo brodo.
Spezzettate il pane raffermo e fatelo ammorbidire nel latte tiepido.
Tritate finemente un mazzetto di prezzemolo.
Preparate la maionese: frullate 2 tuorli con il succo di ½ arancia e 150 g di olio di semi. Unite la scorza grattugiata dell'arancia e conservate in frigo.
Tritate la carne bollita con la mortadella (usate il mixer o il tritacarne); unite il pane strizzato e ripassate nel tritacarne: il composto dovrà risultare morbido e vellutato; incorporatevi poi l'uovo, il prezzemolo, la scorza grattugiata di ½ limone, un po' di noce moscata, il parmigiano grattugiato e regolate di sale.
Formate delle polpette da 30-40 g e appiattitele leggermente (bagnatevi le mani di tanto in tanto).
Impanate i mondeghili nel pangrattato.
Cuoceteli in abbondante burro fuso, scolateli e serviteli subito accompagnandoli con la maionese all'arancia.

POLPETTONE DI TONNO E CAVOLFIORE CON MIMOSA DI UOVO SODO

Cucchiaio **Sambonet**.

Polpettone di tonno e cavolfiore con mimosa di uovo sodo

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

250 g tonno sott'olio sgocciolato
200 g cavolfiore
20 g olive taggiasche denocciolate sott'olio
15 g capperi dissalati
4 uova
1 limone non trattato
prezzemolo
aglio
pangrattato
pepe bianco
olio extravergine di oliva
sale

Frullate il cavolfiore; unite il tonno e frullate di nuovo fino a ottenere un composto morbido e appiccicoso; aggiungete quindi 1 uovo, i capperi, la scorza grattugiata del limone e metà del suo succo. Completate con 2 cucchiai di olio e 2 di pangrattato. Salate e pepate.
Ponete il composto su un foglio di carta forno e avvolgetelo con la carta stessa dandogli la forma di un polpettone. Legate le estremità con spago da cucina a mo' di caramella. Ponete il polpettone sulla vaporiera e cuocetelo per 40 minuti circa.
Bollite le uova rimanenti, fatele intiepidire, quindi separate i tuorli dagli albumi. Sbriciolate con le mani i tuorli e tagliate gli albumi a fettine sottili.
Tritate finemente un ciuffo di prezzemolo e frullatelo con 2 cucchiai di olio e, a piacere, ½ spicchio di aglio.
Lasciate intiepidire il polpettone, poi fatelo rassodare in freezer per 10 minuti. Affettatelo e servitelo con la mimosa di uovo, l'olio al prezzemolo e le olive.

VOGLIO IL TUO PROFUMO

Frutti di bosco, crosta di pane, erbe mediterranee... Gran parte del fascino del vino sta nei suoi aromi. Scegliete a colpo d'occhio la composizione di fragranze che vi ispira di più

di **VALENTINA VERCELLI**, foto **GUIDO BARBAGELATA**, styling **BETTINA CASANOVA**

LA FESTA È QUI!

Nel bicchiere: Franciacorta Brut Rosé '61 Berlucchi.
Gli aromi: note intense di frutti di bosco e una fragranza lieve di mela rossa e di crosta di pane.
L'occasione: è uno spumante versatile, che funziona dall'aperitivo a tutta la cena. Sceglietelo per un brindisi con le amiche.
Gli abbinamenti: servitelo come aperitivo, con torte salate e grissini con il prosciutto crudo, oppure per una cena in rosa, con cocktail di gamberi e salmone al forno.
Per fare la figura degli esperti: è un mix di pinot nero (60%) e chardonnay (40%) che affina per due anni sui lieviti.
Costo: 21 euro.
berlucchi.it

NELLE SERE D'INVERNO

Nel bicchiere: Brunello di Montalcino CastelGiocondo 2014 Frescobaldi.
Gli aromi: all'inizio si sentono lampone, ribes e mirtillo e violetta, poi emergono le spezie come la cannella e il pepe. Se lo lasciate invecchiare, arriverà anche il cuoio.
L'occasione: una bella cena tra amici, magari in uno chalet di montagna.
Gli abbinamenti: è un vino di grande struttura che ha bisogno di piatti con le stesse caratteristiche, come selvaggina e carni rosse, formaggi stagionati.
Per fare la figura degli esperti: dopo la fermentazione in acciaio, il Sangiovese ha riposato per 5 anni in botti di legno.
Costo: 38 euro.
frescobaldi.com

Coppa e cupola in vetro **Vidivi Vetri delle Venezie**, macinapepe **Le Creuset**. Nella foto a sinistra, vassoio **Zara Home**, coppa in vetro **Pasabahce**, fondo in paillettes **Primark**, anelli in oro bianco e diamanti **Leo Pizzo**.

IL MARE DENTRO

Nel bicchiere: Vermentino di Gallura Superiore Monteoro 2018 Sella&Mosca.
Gli aromi: erbe aromatiche, bacche, fiori, arbusti mediterranei e note marine: i profumi di questo Vermentino sono un inno alla Sardegna.
L'occasione: d'inverno e d'estate, dall'aperitivo alle cene sulla spiaggia.
Gli abbinamenti: bianco «gastronomico» da provare con il risotto ai frutti di mare, i crostacei e i pesci al forno. Insuperabile con gli spaghetti alla bottarga.
Per fare la figura degli esperti: dopo la pressatura soffice, il vino affina in acciaio sui lieviti per 4 mesi.
Costo: 13,50 euro.
sellaemosca.com

INNO ALLA GIOIA

Nel bicchiere: Trento Brut Perlé 2014 Ferrari.
Gli aromi: i primi che si avvertono sono quelli del pompelmo e dell'ananas fresco, poi arrivano il miele, il burro salato e un leggero cenno tostato nel finale, che ricorda il caffè. Delicato, equilibrato ed elegante, vi stupirà per la «cremosità» del suo perlage.
L'occasione: ogni volta che avete la voglia di un brindisi speciale.
Gli abbinamenti: buffet leggeri o aperitivi rinforzati con culatello, vitello tonnato, tartine al salmone, caviale e acciughe.
Per fare la figura degli esperti: è uno Chardonnay di montagna che matura almeno per 5 anni sui lieviti.
Costo: 32 euro.
ferraritrento.com

Piatto in vetro effetto diamantato e calice in secondo piano nella foto a sinistra **Vidivi Vetri delle Venezie**, ciotola in marmo del miele, coppa in vetro lavorato e calice in cristallo in primo piano nella foto a sinistra **Pasabahce**.

Calici **Pasabahce**.
Nella foto a destra, secchiello portaghiaccio **Sambonet**.
Si ringrazia **Silviadeifiori**.

TU VUO' FA' L'AMERICANO

Nel bicchiere: Valdadige Pinot Grigio 2018 Santa Margherita.
Gli aromi: si sentono nettamente la mela Golden, la pera e il pompelmo che si uniscono al profumo del gelsomino; sul finale si avvertono note di zenzero e di sale.
L'occasione: per tutte le feste e le cene informali.
Gli abbinamenti: torte salate, primi piatti di mare, pesci di lago, frittate, verdure in pastella e carni bianche delicate.
Per fare la figura degli esperti: uno dei vini italiani più famosi negli Stati Uniti, fermenta e affina in acciaio per mantenere intatta tutta la sua freschezza.
Costo: 11,50 euro.
santamargherita.com

UNA DOLCE BREZZA

Nel bicchiere: Moscato d'Asti Primo Bacio 2019 Scagliola.
Gli aromi: ci sono la salvia e il rosmarino, poi il glicine, i fiori di tiglio e quelli di arancio, la frutta bianca matura e gli agrumi, con il dolce-aspro del limone.
L'occasione: per finire in bellezza il pranzo della domenica.
Gli abbinamenti: pasticceria secca, dolci alla frutta e con le creme. Osate l'accostamento con qualche piatto etnico e speziato.
Per fare la figura degli esperti: è un vino dolce e vivace tipico del Piemonte. Per produrlo, il mosto viene fatto fermentare fino al raggiungimento di 5 gradi alcolici, e subito imbottigliato.
Costo: 8 euro.
scagliolavini.com

Cotta

diversa

Arrostita, al microonde, perfino senza fuoco. Se pensate che la pasta si butti solo in acqua bollente, scoprite qui altri **sei metodi** (molto saporiti) per prepararla

ricette **ALESSANDRO PROCOPIO**, testi **VALENTINA VERCELLI**
foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Penne al «ragù» di salsiccia e scarola

Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **350 g penne**
- **350 g scarola**
- **200 g salsiccia**
- **50 g pinoli**
- **40 g uvetta**
- **vino bianco secco**
- **sale**

Lavate la scarola e tagliatela a strisce, tenendo da parte l'estremità più tenera per la guarnizione finale.
Ammorbidite l'uvetta in acqua tiepida.
Eliminate il budello della salsiccia, spezzettatela e rosolatela in una padella per 5-6 minuti, sgranandola con una forchetta; unite la scarola e fatela appassire per 1-2 minuti, quindi sfumate con ½ bicchiere di vino bianco, regolate di sale e aggiungete anche i pinoli e l'uvetta, proseguendo la cottura ancora per 1 minuto.
Buttate la pasta nell'acqua bollente salata, mescolate, fate riprendere il bollore e, dopo 1 minuto, spegnete il fuoco; lasciate la pasta nell'acqua secondo i tempi riportati sulla confezione.
Scolatela, unitela nella padella con il «ragù» di salsiccia e scarola e fatela insaporire sul fuoco per 1 minuto.

Pentole in acciaio **Alessi**, cocotte in ghisa nera **Staub**. Nella foto di apertura, quaderno-ricettario *La Cucina Italiana* **Pineider**.

Buttate la pasta nell'acqua quando il bollore è molto fervido.

Allontanate la pentola dal fuoco e lasciate cuocere la pasta nell'acqua. Risparmierete sul consumo di gas e avrete un fornello libero per un'altra pietanza.

Scolate la pasta, unitela al condimento e lasciatela insaporire sul fuoco. Con questo metodo di cottura la pasta acquista una consistenza più tenera.

Caserecce zucca e gorgonzola

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g polpa di zucca
350 g pasta tipo caserecce
80 g gorgonzola dolce
30 g semi di zucca sbucciati
Parmigiano Reggiano Dop grattugiato – foglie di sedano
olio extravergine di oliva
brodo vegetale – sale – pepe

Tagliate a pezzi 450 g di zucca, cuocetela in una casseruola con 1 litro di acqua per 20 minuti circa, regolando di sale, poi scolatela e frullatela, ottenendo una crema.

Tagliate la zucca rimasta a cubetti; rosolateli in una padella con 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale per un paio di minuti. Unite le caserecce, lasciatele insaporire per 1 minuto, poi bagnate con 3 mestoli di brodo, mescolate e cuocete per circa 7-8 minuti, bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo.
Amalgamate poi la crema di zucca, poca alla volta, mescolando sul fuoco ancora per qualche minuto, finché il liquido non si sarà asciugato (per la cottura ci vorrà qualche minuto in più rispetto ai tempi riportati sulla confezione).
Mantecate le caserecce lontano dal fuoco con 3 cucchiai di olio e un paio di parmigiano grattugiato; insaporite con poco pepe.
Distribuite la pasta nei piatti, completando con il gorgonzola a pezzetti, le foglie di sedano e i semi di zucca tritati grossolanamente.

come un risotto

La pasta viene cotta come un risotto, da qui il termine «risottata». Scegliete un formato corto e tostate la pasta nell'olio o nel condimento.

Bagnatela poi con il brodo, unendone poco alla volta. Il peso del brodo deve essere il 115% di quello della pasta: per ogni 100 g di pasta, utilizzate, quindi, 115 g di brodo.

Portate a cottura facendo assorbire il brodo e mantecate il formaggio grattugiato e l'eventuale crema di zucca o altro. Con questo sistema non si disperdono gli amidi della pasta e l'intingolo risulta cremoso senza aggiungere altri grassi.

arrostita al forno

Unite gli spaghetti alle verdure rosolate e tostateli per 1 minuto. Con questo tipo di cottura potete usare anche un formato lungo.

Sfumate con il vino (bianco o rosso).

Aggiungete il brodo, coperchiate e infornate. Questo procedimento lascia la pasta più asciutta e concentra i sapori rendendoli più intensi.

Spaghetti aromatici con carote e cipolline

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **700 g brodo vegetale**
- **350 g spaghetti**
- **8 carote baby con le foglie**
- **4 cipolline borettane**
- **3 gambi di sedano**
- **timo**
- **rosmarino**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Sbucciate le carote baby, tenendo le foglie e lasciandole intere.
Mondate le cipolline.
Tagliate i gambi di sedano a rondelle.
Rosolate il sedano e le cipolline in una casseruola capiente che possa andare in forno con 3 cucchiai di olio per 3 minuti, quindi unite le carote, qualche rametto di timo e un paio di rametti di rosmarino, regolate di sale e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti.
Aggiungete gli spaghetti, lasciateli insaporire per 1 minuto, sfumate poi con 1 bicchiere di vino bianco e cuocete ancora per 1 minuto; coprite con il brodo, regolate di sale, mettete il coperchio e infornate la casseruola a 200 °C; dopo ⅔ del tempo riportato sulla confezione degli spaghetti, sfornate, mescolate la pasta con il sugo di cottura, infornate di nuovo e portate a termine la cottura.
Servite gli spaghetti con le verdure, completando a piacere con foglioline di timo e di rosmarino fresche.

Mezze maniche all'acqua pazza d'inverno e calamaretti al salto

Impegno Facile
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,8 litri brodo di pesce
500 g calamaretti spillo
350 g pasta tipo mezze maniche
160 g verza
160 g cavolo romanesco
160 g cavolfiore
120 g cavolo nero
olio extravergine di oliva
sale

Riducete il cavolfiore e il cavolo romanesco in cimette.
Tagliate a listerelle il cavolo nero e la verza.
Scaldate in una casseruola 3 cucchiai di olio e rosolatevi le cimette per 2-3 minuti, quindi unite anche la verza e il cavolo nero, salate e cuocete ancora per 2 minuti.
Bagnate con il brodo di pesce, unite le mezze maniche, regolate ancora di sale e cuocete secondo i tempi riportati sulla confezione.
Rosolate in una padella, unta con un filo di olio e ben calda, i calamaretti per 30-40 secondi, aggiustando di sale.
Servite la pasta con un poco del suo brodo di cottura, completando con i calamaretti rosolati.

stufata in brodo

1 Rosolate le verdure in una casseruola con l'olio.

2 Unite il brodo alle verdure. Il rapporto tra il peso del brodo e quello della pasta deve essere di 5 a 1: 500 g di brodo per 100 g di pasta.

3 Aggiungete la pasta e cuocetela con il coperchio: risulterà più gustosa, perché cuoce nel brodo con le verdure rosolate e non nell'acqua.

Orecchiette, patate e cozze

Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg cozze
350 g orecchiette secche
300 g patate novelle
2 spicchi di aglio
finocchietto – sale
vino bianco secco
olio extravergine di oliva

Pulite le cozze e apritele in una casseruola coperta con un paio di cucchiai di olio, gli spicchi di aglio sbucciati e tagliati a metà, un bel rametto di finocchietto, un paio di bicchieri di acqua e ½ bicchiere di vino.
Filtrate il liquido di cottura delle cozze e allungatelo con acqua, portandolo a 1 litro.
Sgusciate parte delle cozze.
Lavate bene le patate e tagliatele a spicchi, tenendo la buccia.
Mettete le orecchiette in una zuppiera capiente e ungetele bene con un filo di olio; unite anche le patate a spicchi e l'acqua di cottura delle cozze.
Sigillate la zuppiera con pellicola alimentare e fate un foro con un coltello.
Cuocete nel forno a microonde alla massima potenza per i ⅔ del tempo riportato sulla confezione delle orecchiette.
Regolate di sale, scolate e distribuite le orecchiette con le patate nei piatti, completate con le cozze e ciuffetti di finocchietto e servite.

Ungete le orecchiette, così non si attaccheranno durante la cottura.

Aggiungete nella zuppiera le patate e il liquido di cottura filtrato.

Sigillate la zuppiera con pellicola alimentare e infornate. Con questo procedimento <u>si riducono i tempi di cottura</u>.

fritta in olio profondo

Pasta fresca croccante dolce o salata

Impegno Medio
Tempo 20 minuti
Vegetariana

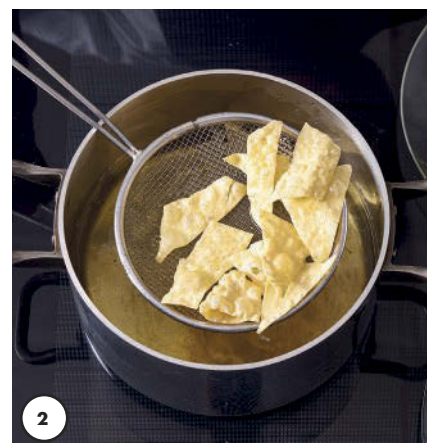
INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 350 g scialatielli freschi
- 350 g lasagne a velo fresche
- zucchero a velo
- olio di arachide
- sale

Tagliate le lasagne in straccetti e friggeteli in abbondante olio ben caldo per circa 1 minuto, finché non si gonfieranno leggermente, diventando dorati e croccanti. Friggete allo stesso modo gli scialatielli per un paio di minuti, finché non diventeranno ben croccanti. **Scolate** la pasta fritta su carta da cucina. **Salatela**, spolverizzatela a piacere con pepe o paprica e servitela all'aperitivo con ketchup, maionese e altre salse. In alternativa, cospargetela appena scolata con zucchero a velo e accompagnatela con salsa al cioccolato e confetture.

1

Scegliete il vostro formato preferito di pasta fresca e tuffatela nell'olio bollente; gli scialatielli diventano «grissini» alternativi, la sfoglia velo si gonfia, diventando friabile e croccante.

2

Scolate la pasta dall'olio con un mestolo forato.

3

Asciugate bene la pasta su carta da cucina prima di servirla.

...E SE INVECE LA CUOCETE IN MODO TRADIZIONALE
Occhio alle proporzioni e alla mantecatura.

1 Le **proporzioni corrette** tra acqua, sale e pasta sono 1, 10, 100, cioè 1 litro di acqua e 10 g di sale per ogni 100 g di pasta.

2 Per una **mantecatura** perfetta scolate la pasta qualche minuto prima rispetto ai tempi riportati sulla confezione e completate la cottura nella padella con il condimento, unendo 1-2 mestolini dell'acqua di cottura: la pasta continua a rilasciare i suoi amidi rendendo il sugo più cremoso e meno grasso.

FUSION A COLORI

La cucina dell'isola, tropicale e allegra, nasce dal melting pot della popolazione. I giovani cuochi hanno poi portato nuove influenze dalla Francia e dall'Asia facendo di Santo Domingo la capitale gastronomica dei Caraibi

di **SIMONA SIRIANNI**, foto **ROBERT HOLDEN**

Dall'alto, in senso orario, la facciata e i tavoli della boutique di Desireé Cepeda, dove ci si può fermare per una sangria con tapas. Una delle rivendite di rum della Zona Colonial di Santo Domingo: ovunque si trova un buon rapporto tra la qualità e il prezzo; il Convento Domenicano, del XVI secolo. La vegetazione lussureggiante intorno a Jarabacoa, nel cuore dell'isola. Nella pagina accanto, una venditrice di frutta esotica.

Non volevo partire. Avevo mille pensieri e poca leggerezza per affrontare otto giorni di un viaggio che sapevo sarebbe stato impegnativo. Ma poi, perché proprio la Repubblica Dominicana? È una domanda che mi sono posta prima della partenza, ma che ho dimenticato appena atterrata. Il perché l'ho capito nel momento in cui, dal pulmino, mi sono guardata intorno. Non c'è stato nemmeno bisogno di acclimatarsi. Tutto era perfetto così com'era. Vero, senza maschere, capace di mostrare bellezze e debolezze senza vergogna.

Situata tra Cuba e Puerto Rico, la Repubblica Dominicana fa parte delle **Grandi Antille**. Con Haiti spartisce l'isola di Hispaniola, il cui paesaggio naturale è il più variegato dei Caraibi. C'è tutto, da ciò che uno si aspetta, come centinaia di chilometri di spiagge bianche, a ciò che nessuno penserebbe mai di trovare, come le montagne con la neve. E tra loro e il mare, scopri che ci sono le foreste tropicali, le paludi di mangrovie, le immense savane coltivate e le vaste aree desertiche dove lo sguardo si perde. È davvero un alternarsi di scenari da non credere.

Bellezza e verità

Poi a un certo punto la natura finisce. E quando succede ti ritrovi a Santo Domingo, la prima città fondata dagli spagnoli nel Nuovo Mondo. Una storia travagliata le cui ferite si vedono ancora, per esempio nella struggente bellezza della Zona Colonial, il centro storico, dove si trovano alcuni dei primi edifici, tra cui la cattedrale, l'università e l'ospedale di San Nicola di Bari. E altri monumenti storici, come la Residenza della famiglia Colombo, il Parque Colón con la statua di Cristoforo Colombo, Calle Las Damas con la Fortaleza Ozama e l'Orologio del Sole, la Torre del Homenaje e il Panteón Nacional.

Mentre passeggi per le calli, bellissimi visi segnati dal sole ti seguono con lo sguardo finché non sei abbastanza lontano. Ed ecco sbucare Plaza de España dove sorge il Palazzo Alcázar de Colón, la «casa del principe», antica sede del governo spagnolo. Santo Domingo non mente. È quella che è, una città dove la povertà è tanta, la **dignità** molta di più. Una città che sta cambiando e che pulsa di energia, grazie ai giovani. Qui nessuno ti guarda mai con sospetto, ma con grandi sorrisi, capendo sempre, non si sa come, di che nazionalità sei. «Italiana?». Sì, rispondi: forse si vede.

In città non puoi andare di fretta. La calma caratterizza la vita, con la sua cultura del *mañana* di rinviare gli impegni a un generico domani, che all'inizio ti dà quasi fastidio (soprattutto se vieni da Milano come me), ma un attimo dopo l'hai già accettata, come se fossi sempre stato lì.

Qui domina la filosofia del *mañana*, che invita a rimandare ogni cosa a un generico domani

Sfida a colazione: il *mangú*

Nella Repubblica Dominicana bisogna resettare i sapori conosciuti e lasciarsi trasportare da quelli che si incontrano a ogni angolo. E se Santo Domingo è per la seconda volta, nel 2019, capitale gastronomica dei Caraibi, un motivo ci sarà: «La cucina dominicana è unica perché affonda le radici nel patrimonio di differenti culture», mi spiega Luis Ros, presidente dell'Accademia Dominicana di Gastronomia, «quella dei primi abitanti, gli **indiani Tainos**, e quelli di origine spagnola e africana. Ed è da questo melting pot che discende la cucina dell'isola, sempre arricchita da nuove influenze, inclusa la cucina asiatica, con tocchi di cucina sperimentale e fusion».

Ai piatti tradizionali dove i sapori sono molto forti, sicuramente più di terra che di mare, si alternano oggi i piatti di una nuova cucina da grand gourmet. Giovani cuochi stanno conquistando il pubblico dominicano, raccontando e reinterpretando le ricette tipiche alla luce delle loro esperienze all'estero o delle diverse influenze che arrivano sull'isola.

Base di ogni colazione dominicana che si rispetti è il *mangú*. E per chi, come me, è abituato a svegliarsi con caffè nero e qualche fetta biscottata, è una prova sfidante. Questo piatto tipico consiste in un saporito **purè di yuca**, più conosciuta come manioca, bollita. →

Dall'alto, in senso orario, *empanadas*, snack tradizionali, qui farciti di yuca. La *bandera*, piatto base della cucina caraibica, con riso, fagioli e carne. *Queso de Hoja*, un formaggio fresco che assomiglia alla nostra mozzarella. Uno scorcio della capitale Santo Domingo. Manghi pronti da mangiare. José, storico cliente della Cafetera nella Zona Colonial, di cui conosce e racconta vita e miracoli. Nella pagina accanto, a venti minuti da Jarabacoa, le cascate Jimenoa sono state set di *Jurassic Park*, Premio Oscar nel 1994.

Saverio Stassi, chef italo-venezuelano, riferimento dell'alta cucina di Santo Domingo. Nel suo nuovo ristorante Ajualä propone plateau di ostriche di Ocoa con scorzette di limone (a sinistra) e Dulce Verde (in alto), un purè di piselli con amatriciana di salsiccia e burrata prodotta a Cabarete, nella provincia di Puerto Plata. A destra, il giardino di un ristorante nel centro storico di Santo Domingo. Nella pagina accanto, la torre bianca del Palacio Consistorial: ex dimora coloniale, oggi ospita il Comune di Santo Domingo, il più antico d'America.

Alla mattina si mangia mescolato con il burro, condito con cipolle rosse saltate e rinforzato da salsiccia e uovo fritto. Il sapore? A sorpresa, vi dirò che merita di essere assaggiato. In alternativa, si può provare anche il platano, il frutto icona nazionale del Paese.

Nei buffet del mattino degli alberghi non mancano mai meravigliosi vassoi di frutti tropicali, dai più conosciuti come la papaya e il frutto della passione, a quelli meno noti, come la jagua e il tamarindo da spremere o da mangiare interi. Se poi la stagione è quella giusta (e io sono stata fortunata), il posto è il **paradiso del mango**. Strepitoso.

Un altro fondamentale è l'*empanada* che, oltre alla colazione, viene proposta come snack a qualunque ora del giorno. È una mezzaluna di pastella fritta con un ripieno che può variare dal semplice formaggio e prosciutto cotto alle verdure miste, all'uovo o alla carne macinata. È molto saporita, e nemmeno troppo pesante per essere fritta.

Se siete golosi, tra i piatti della tradizione locale non dovete perdere il *dulce de leche*, una crema spalmabile a base di latte e zucchero dal sapore simile alle caramelle mou, e il *dulce de coco*, entrambi deliziosi.

Secondo il cuoco Saverio Stassi, i ristoranti equivalgono a musei nel rappresentare la cultura di un Paese

Creatività creola

Di tutti i pranzi, il mio preferito è stato da Saverio Stassi. A parte la simpatia contagiosa e l'accoglienza calorosa, il cuoco ha una visione interessante e molto chiara della gastronomia. Venezuelano, di padre italiano, è il più rinomato del Paese. Ha girato il mondo per arricchire la sua cultura culinaria e quando era pronto per aprire un locale a Parigi, nel 2003, accetta invece di dirigere per un anno la cucina del ristorante Pat'e Palo a Santo Domingo.

Da allora son trascorsi sedici anni e Saverio non se n'è più andato: continua a esercitare la sua professione con grande successo come chef anche dei ristoranti Lulú Tasting Bar, Cava Billini e il Time, vegetariano. Ho pranzato all'Ajualä, il suo **nuovo progetto**, di cui è anche proprietario: «Non c'è nulla che rappresenti meglio la cultura di un Paese della sua cucina», racconta. «Per me i ristoranti equivalgono a musei».

Ho assaggiato il Dulce Verde, un purè di piselli, con amatriciana bianca di salsiccia di Satrio, burrata di Cabarete e julienne di limone salato, un caviale di melanzane delicatissimo, ostriche di Ocoa. Poi, lo stinco di maiale affumicato con paccheri e *queso quisqueyano* grattugiato, un formaggio stagionato del territorio. Una prelibatezza, onestamente, anche se noi italiani non siamo abituati a considerare la pasta come contorno.

In generale, anche il pesce è un po' troppo cotto per i nostri gusti, ma probabilmente è proprio una questione culturale. Saverio Stassi è un **cuoco libero** e il suo motto prende ispirazione dallo chef francese Joël Robuchon: «Nel mio ristorante, cucino e faccio quello che voglio». Ed è così. Con ottimi risultati, bisogna dirlo. Qui la creatività in cucina è basata sui prodotti locali, senza eccezioni: «Il Paese sta vivendo un boom gastronomico e credo che il fenomeno non si fermerà. In generale, la cucina caraibica ha molto da imparare, ma anche tanto da mostrare», afferma.

Un altro ristorante degno di nota è l'Aroma de la Montaña. Si trova a Jarabacoa, una località di **montagna** nella provincia di La Vega, a 529 metri sul livello del mare, molto amata dagli abitanti di Santiago e di Santo Domingo a caccia di frescura. Lo sguardo passa dai fiumi ai vasti paesaggi verdeggianti, tra fitte pinete e piantagioni di caffè sulle pendici dei monti. Il ristorante si trova a picco sulla vallata, e ruota su se stesso a 360 gradi per farti ammirare il panorama da tutti i punti di vista. Il menù combina i piatti creoli dominicani con ricette contemporanee della cucina internazionale. Qui ho assaggiato finalmente il *lambí*, uno dei tanti **molluschi** del Mar dei Caraibi che vive in grandi conchiglie a basse profondità. Dicono che bisogna saperlo cucinare perché altrimenti è difficile da masticare. E qui lo sanno cucinare: il Lambí a la vinagreta, marinato con un mix di verdure e olio extravergine è squisito.

Per concludere il pranzo, mi hanno servito la Delicia de coco: è coperto da una crosticina tipo crema catalana e ha un ripieno tiepido, raffreddato da una pallina di gelato. In genere non amo i dolci, ma questo è una delle cose più buone che abbia mai mangiato. →

Sosta cacao & rum

Il quinto giorno ci siamo trasferiti a San Francisco de Macorís, nella Provincia di Duarte, di cui è capoluogo. La località è famosa soprattutto per El Sendero del Cacao, un percorso nato qualche anno fa per promuovere la conoscenza di cacao e cioccolato. Qui si trovano le piantagioni di cacao dell'Hacienda La Esmeralda García Jiménez, che si estendono a perdita d'occhio. Un loro esperto spiega agli ospiti le fasi della produzione del cacao, dalla raccolta dei frutti al taglio dei cabossidi, dall'estrazione delle fave alla fermentazione, dall'essiccazione al confezionamento. È una visita molto istruttiva, che spiega i retroscena di un mondo che spesso conosciamo solo per il risultato finale. Chi vuole, può anche provare a **interrare** la pianta di cacao ottenendo anche un attestato dell'esperienza.

L'ultimo giorno ho finalmente visto il mare e indossato il primo costume da bagno a Puerto Plata, sulla costa nord dell'isola. Sarà che il mare è quello dell'Oceano Atlantico e non quello dei Caraibi, a me della Repubblica Dominicana nel cuore è rimasto altro. Per esempio il Mofongo Mi Terraza, un ristorantino dove la nostra guida Carlos ci ha accompagnato per assaggiare il miglior *mofongo* del Paese. Il proprietario Wilfredo Antonio Reyes mi ha portato nelle cucine dove si prepara questa specialità tradizionalissima: platano fritto impastato con aglio in una specie di polpetta, servito all'interno di un mortaio. Quello classico è fatto col *chicharrón*, cotenna fritta e croccante. I dominicani lo mangiano a qualsiasi ora, e dicono che sia un rimedio infallibile per il post sbronza. La variante sulla quale ho declinato è quella ricoperta di formaggio.

Della tappa a Puerto Plata ho apprezzato molto anche la gita dedicata al **rum**, per cui la Repubblica Dominicana è famosa. E a Puerto Plata, dalle varietà più pregiate di canna da zucchero, si distilla il Brugal, uno dei migliori al mondo. È la bevanda tropicale per antonomasia, la vera anima dei Caraibi.

A Puerto Plata, famosa per la varietà pregiata della canna da zucchero, si distilla uno dei rum migliori del mondo

Alla Macorix House of Rum, altra distilleria notissima, mi hanno spiegato che più lungo è il processo di invecchiamento, più pregiata è la qualità del rum, e che ogni tipo esalta profumi e sfumature solo se degustato nel modo giusto. Per esempio, i rum bianchi danno il meglio quando vengono miscelati in cocktail e long drink o, addirittura, con la Coca-Cola. Gli invecchiati, che vengono affinati in botti di rovere o quercia per almeno dieci anni, devono invece essere sorseggiati nella coppa da sherry o nel classico baloon di cristallo per esprimere al meglio il ricco spettro aromatico delle note di frutta, caramello, tabacco e vaniglia. Per arrivare a sentire gli aromi più sottili, devono essere miscelati con una pari quantità di acqua naturale.

Facile innamorarsi qui

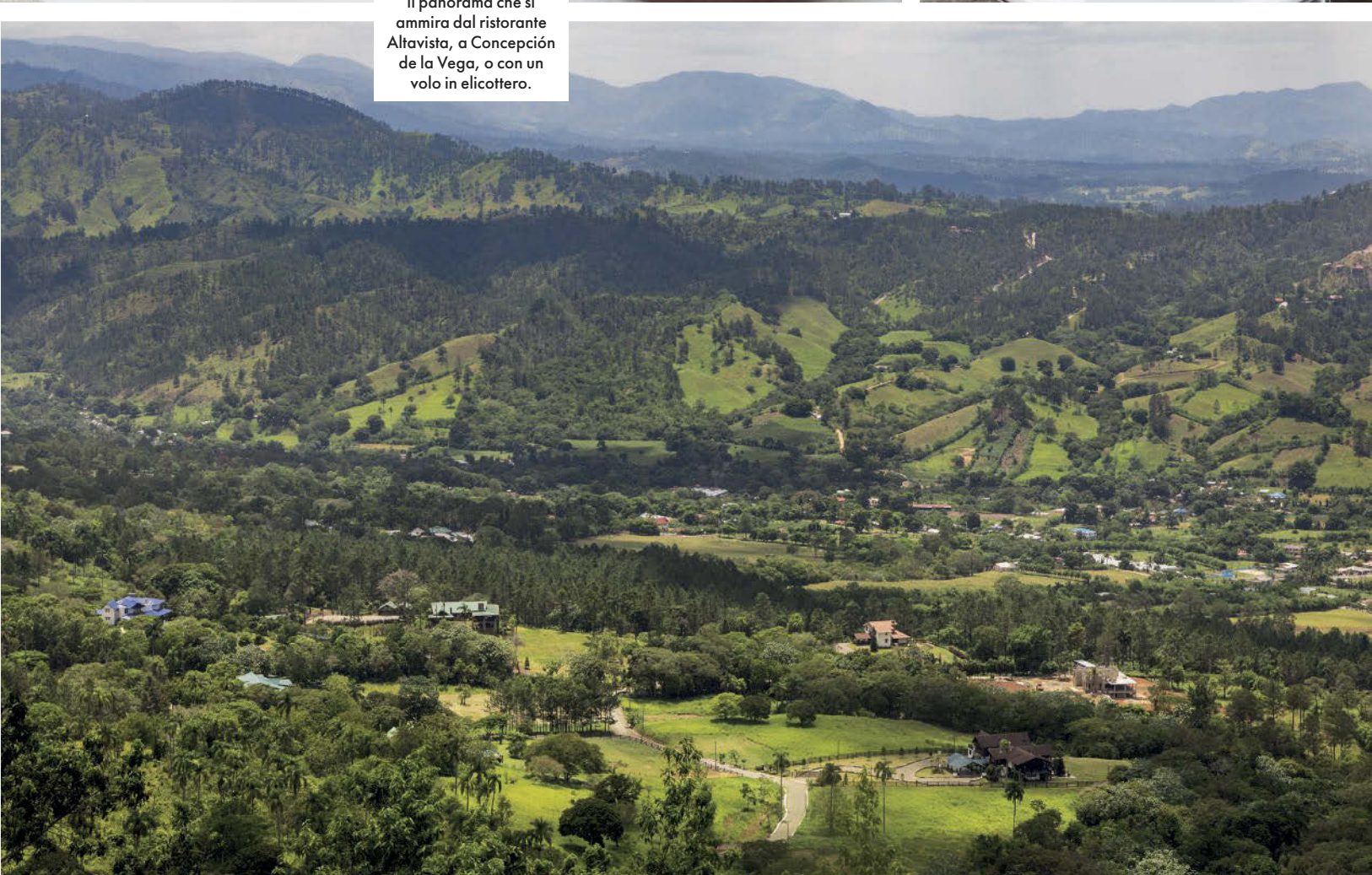
A Puerto Plata sono stata ospitata a Casa Colonial Beach & Spa, che non è solo un bellissimo albergo, è un progetto dell'imprenditore Roberto Casoni, fiorentino, executive vice-president della catena VH Hotels & Resorts che comprende tre strutture in zona. Ma Casoni è anche viceconsole di Puerto Plata e collettore di iniziative imprenditoriali per il rilancio dell'area. Se c'è una persona che ha in mano i destini di Puerto Plata, questa è lui: «Il bello della Repubblica Dominicana è che è un Paese multirazziale e variegato. Ovviamente il clima aiuta a essere positivi. C'è un senso di innocenza e di gioventù, la certezza che qualche santo ci aiuterà. Qui senti sempre che qualcuno ti tende una mano. Quando sono arrivato ho provato subito un forte **senso di appartenenza**. E mi sono innamorato di questa vita».

Tra una chiacchiera e l'altra, arriva la cena. Il ristorante Lucia, all'interno dell'hotel, propone una cucina fusion francocaraibica, con prodotti tipici e internazionali (compresa la burrata, molto usata e fatta localmente), creativa e saporita. Per l'ordine, mi sono affidata allo chef Jonattan Pérez, che mi ha consigliato bene: Tres ceviches; insalata Caesar di gamberi alla griglia; ravioli e caprino stile dominicano. Tutto ottimo, e ottimo anche il vino. Così anche l'ultima serata è trascorsa in un lampo. Tornata in camera, ho preparato la valigia. Ho guardato la spiaggia illuminata da una luna bellissima e ho pensato una sola cosa: questa terra mi manca già. ■

INDIRIZZI

Ajualä, *ajuala.meitre.com*
Aroma de la Montaña, *aromadelamontana.com*
Mofongo Mi Terraza, Avenida Colonel Lora Fernandez, Moca, tel. +1 809-822-1347
El Sendero del Cacao, *cacaotour.com*
Macorix House of Rum, *ronmacorix.com/home*
La Cafetera Colonial, Calle El Conde 253, Santo Domingo
Restaurant Altavista, *vistaaviationgroup.com*

INFORMAZIONI
Repubblica Dominicana
godominicanrepublic.com/it/

Da sinistra, barchette di *lambí*, un mollusco tipico dei Caraibi, qui cucinato dal ristorante gourmet l'Aroma de la Montaña, a Jarabacoa; il *mofongo* del mitico ristorante Mi Terraza a La Vega; e il *mangú*, piatto della prima colazione tradizionale. Sotto, il panorama che si ammira dal ristorante Altavista, a Concepción de la Vega, o con un volo in elicottero.

A sinistra, pesce, gamberi e melanzane al ristorante Altavista. A destra, la paella rivisitata da Jonattan Pérez, cuoco del ristorante Lucia, all'interno della Casa Colonial. Nella pagina accanto, la distilleria Macorix House of Rum, a Puerto Plata.

Gira pagina per la ricetta...

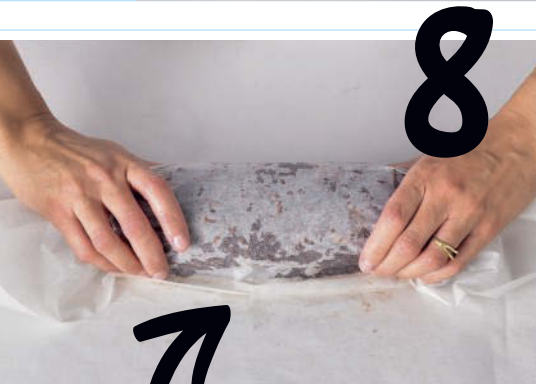
L'ABC DELLA PASTICCERIA

IL SALAME DI CIOCCOLATO

Create con **Simona Galimberti** il dolce senza forno più facile (e insegnatelo ai vostri bambini). Se poi lo mangiano solo i grandi, rinforzatelo con un goccio di rum

RICETTA **S. GALIMBERTI**, TESTI **A. ODONE**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

1. Sminuzzate **300 g di biscotti secchi** e raccoglieteli in una grande ciotola. **2.** Unitevi **130 g di zucchero**. **3.** Aggiungete **4-5 cucchiaiate di cacao amaro**, passandolo al setaccio per eliminare eventuali grumi. Mescolate tutti gli ingredienti secchi. **4.** Amalgamateli con **2 uova intere**. **5.** Fondete **200 g di burro**, lasciatelo raffreddare, quindi versatelo nella ciotola. **6.** Utilizzando una spatola, impastate tutto. **7.** Trasferite il composto su un grande foglio di carta da forno e modellatelo a forma di salame. **8.** Avvolgetelo nella carta a mo' di caramella. Racchiudetelo poi in un foglio di alluminio. Fate rassodare il salame di cioccolato in freezer per 30 minuti, quindi mettetelo in frigorifero per un paio di ore. Alla fine eliminate le due carte e rotolate il salame nello **zucchero a velo**. Servitelo a fette. Ben avvolto nella pellicola, dura in frigorifero per 1-2 giorni, in freezer per 1 mese: fatelo scongelare in frigo prima di mangiarlo.

SPATOLA
In silicone con manico di legno, adatta per creme, impasti e confetture la spatola di **Kilner**.

ROTOLO DI ALLUMINIO
Per avvolgere il salame, l'alluminio di **Cuki** è particolarmente malleabile, resistente e isolante, grazie alla sua nuova trama goffrata.

COLINO
Tescoma lo propone in otto misure, da 6 a 20 cm di diametro, con maglia fine e gancio per l'appoggio. Piccolo per setacciare cacao e zucchero a velo, più grande per farina e liquidi.

I NOSTRI CORSI

DUE CUORI AI FORNELLI

Un menù da preparare insieme e una serata speciale per festeggiare San Valentino

COPPIE IN CUCINA

Che cosa si impara
In una sola lezione i nostri cuochi vi guidano alla preparazione di un menù speziato: una tartare di tonno con maionese al wasabi, ravioli al radicchio con salsa alla curcuma e mousse al cioccolato con cuore al passion fruit.
Dove e quando
Le lezioni, di 3 ore, si tengono nelle aule della nostra sede nei giorni: 3, 12, 14, 15, 24. Orari variabili in base alla giornata.
Quanto costa e come iscriversi
Il corso di una lezione costa 90 euro per persona. Iscrizioni (una per persona) sul sito della Scuola o telefonando alla segreteria. Sotto, a destra, i nostri riferimenti.

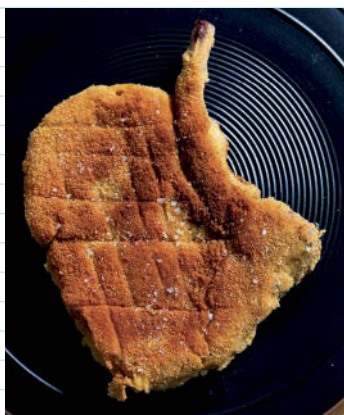
CENA PER DUE

Quest'anno, invece di andare al ristorante, venite ad assaggiare i piatti creati dai nostri cuochi per celebrare gli innamorati: il giorno 14 febbraio alle 20, presso la nostra Scuola, si può prenotare una cena completa con menù romantico al costo di 60 euro per persona.

FOTO ARCH. LCI

TRA I CORSI DI FEBBRAIO

TEENAGER
Inaugura questo mese un nuovo corso dedicato ai ragazzi fra 13 e 17 anni: in programma, cotoletta alla milanese con patate, polpette al sugo, crocchette di baccalà e patate con salsa tartara, insalata di calamari. Una sola lezione, sabato 15, ore 14-17.

RISI E RISOTTI
Un classico declinato in modi diversi: risotto alla milanese, al salto, alla rapa rossa e fonduta di formaggio, alle vongole e in crocchette agli spinaci e fontina. Martedì 4 ore 19-22, venerdì 14 ore 9.30-12.30, venerdì 21 ore 15-18.

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su:

Pouf di tessuto multicolor **Novità Home**.

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

UN BINOMIO PERFETTO

Riso e pesce, semplicemente, in un piatto invitante e bilanciato. Basterà aggiungere una porzione di verdure per un pranzo completo

Impegno Facile **Tempo** 25 minuti **Senza glutine**

PER 2 PERSONE

NELLA LISTA DELLA SPESA

150 g di **pepite di salmone** Findus: pesce già tagliato in bocconcini, pronti da cuocere appena tolti dal freezer.
150 g di **riso Basmati** Sigma: è naturalmente profumato e accompagna il pesce senza bisogno di troppo condimento.
Succo e scorza di **limone** ed **erba cipollina**: completano il sapore del riso e del pesce, con olio extravergine di oliva, sale e aneto.

LA RICETTA

1 RISO
Tostate il riso a secco in una casseruola, poi unite 400 g di acqua, 1 cucchiaio di olio e una presa di sale. Coprite, portate a bollore, poi abbassate e cuocete per 5 minuti. Spegnete e lasciate riposare senza togliere il coperchio per 8-10 minuti.

2 SALMONE
Abbrustolite le pepite poche per volta in una padella con un filo di olio, per circa 3-5 minuti, poi sfumate con succo di limone e condite con sale, aneto ed erba cipollina sminuzzati.

3 CONDIMENTO
Insaporite il riso con 1 cucchiaio di succo di limone, poi pressatelo in una tortiera. Rovesciatelo nel piatto e servitelo con il salmone, completando con altre erbe e scorza di limone.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

FATTO IN CASA

COMPAGNI UN PO' ACIDI

Sono i crauti, ovvero fettine fini fini di cavolo cappuccio bianco fermentate a lungo. Per diventare pungenti e riuscire a tenere testa a salsicce, stinchi e cotechini

Vaso **Kilner**, tovaglia **Busatti**, quinta di tessuto **Romo Fabrics.**

La ricetta

Impegno Facile
Tempo 2 ore più 30 giorni di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 1 VASO

1 kg cavolo cappuccio bianco
sale fino – bacche di ginepro
pepe nero in grani
semi di finocchio – alloro

Mondate il cavolo cappuccio e tagliatelo a striscioline molto sottili. **Cospargetele** con 25 g di sale fino e mescolatele bene con le mani, in modo da condirle uniformemente. **Lasciatele** riposare per 1 ora e 30 minuti a temperatura ambiente: perderanno un po' di volume, rilasciando la loro acqua. **Trasferite** quindi il cavolo in un capiente vaso, con 10 bacche di ginepro, 10 grani di pepe, 1 -2 foglie di alloro e qualche seme di finocchio. Aggiungete il liquido rilasciato durante il riposo. Se non dovesse bastare a coprire il cavolo, miscelate ½ litro di acqua con 12 g di sale e aggiungetene finché la verdura non risulterà del tutto immersa. **Appoggiate** sulla superficie un foglio di pellicola e un peso che lo tenga a contatto con il cavolo; chiudete il vaso. **Lasciate** riposare il cavolo a 15-20 °C per 30 giorni circa. Trascorso questo tempo i crauti sono pronti per essere cotti: potrete conservarli in frigorifero per non più di 10 giorni. Se volete conservarli più a lungo, dovrete sterilizzare i vasetti chiusi ermeticamente.

PRIMA DI MANGIARLI

Scolate i crauti dal loro liquido e, se li volete meno pungenti, sciacquateli sotto l'acqua. Tritate una cipolla e appassitela in casseruola con una noce di burro, poi unitevi i crauti e stufateli a fuoco basso per 30-40 minuti. In alternativa, potete saltarli in padella con un filo di olio. Tradizionalmente si servono con i würstel, le salsicce, lo stinco e altre carni di maiale (anche zampone e cotechino): il loro sapore acido bilancia l'untuosità di questi piatti.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

L'ABC

IL VIN BRÛLÉ

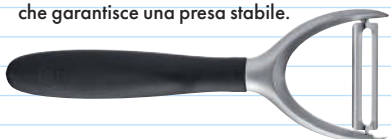
Siete infreddoliti dopo una passeggiata sulla neve? Scaldatevi subito con la più corroborante bevanda alle spezie, da dosare come consiglia **Joëlle Néderlants**

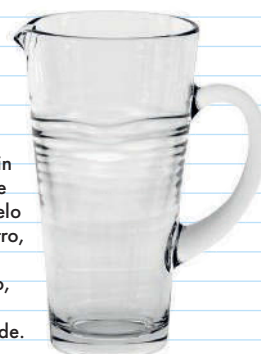
RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

1-2. Ricavate con un pelapatate la scorza di **1 limone** e di **1 arancia** non trattati, facendo attenzione a tagliare solo la parte colorata perché quella bianca è amara. **3-4.** Tagliate a fette ½ arancia e **1 mela**, entrambe con la buccia, dopo averle ben lavate. **5.** Completate la lista degli ingredienti con **8-10 chiodi di garofano**, **2-3 stecche di cannella**, **4-5 stelle di anice**. **6.** Raccogliete tutto in una casseruola con **1,5 litri di vino rosso** corposo e **230-250 g di zucchero**; aggiungete un pizzico di **noce moscata** grattugiata. Fate sobbollire per circa 10 minuti, finché lo zucchero non si sarà sciolto. **7-8.** Filtrate il vino in un colino a maglie fini, meglio ancora se attraverso una garza, recuperando tutto il liquido. Servitelo ben caldo, eventualmente con pezzetti di frutta, che si possono anche mangiare, e con spezie decorative. Se dovesse avanzare, conservatelo in caraffe di vetro, in frigorifero, per 2-3 giorni e riscaldatelo prima di servirlo nuovamente.

GLI STRUMENTI SUGGERITI

PELAPATATE
È ideale per ottenere scorze sottili e prive della parte bianca. Quello di **Ikea** ad archetto ha un manico che garantisce una presa stabile.

COLTELLO MULTIUSO
Molto ben bilanciato, il giapponese santoku affetta e sminuzza frutta, verdure, carni e pesci. **Tescoma** lo produce con lama di 14 e 18 cm.

CARAFFA
Se non versate il vin brûlé direttamente nei bicchieri, servitelo in una brocca: in vetro, con onde che ne decorano l'interno, la Oasi di **Vidivi** è adatta al microonde.

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Le uova rustiche biologiche **le Naturelle** provengono da allevamenti nei quali non si utilizzano antibiotici.

2. Aroma medio forte, consistenza cremosa e soprattutto niente glutine nella senape. **il Viaggiator Goloso**.

3. Da provare anche in dolci e creme il cioccolato di sola pasta di cacao **Domori**, in confezione ecosostenibile.

4. La bevanda di riso alle mandorle di **Probios** senza zuccheri aggiunti è una gustosa alternativa al latte vaccino.

5. Per frolle, creme e salse, l'amido di mais BioSun di **S.Martino** è biologico e senza glutine.

6. Solo mele italiane nell'aceto **Ponti**, gentile sulle insalate e sulle verdure crude e cotte.

7. Dà un sapore ricco e profondo a minestre e spezzatini di lunga cottura il triplo concentrato di pomodoro **Mutti**.

8. Arrosti o vin brûlé più balsamici con le bacche di ginepro di **Drogheria & Alimentari**.

9. Un conforto fumante pronto all'istante? Si prepara con il brodo vegetale bio di **Bauer**.

10. Speciale per cioccolata in tazza il cacao amaro in polvere senza aromi di **Iper la grande i**.

11. Sedani rigati di **Barilla** per cotture tradizionali o «diverse».

12. In confezione ecologica, il latte fieno di **Mila** da vacche alimentate con erbe e fieno.

13. Ottimo sulla pasta l'olio della linea «I Dedicati» di **Olitalia**.

14. Spiedini **Samurai** a sezione quadrata, per tutti i buffet di festa.

TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

the Real Housewives
DI NAPOLI
Dal 24 Gennaio ogni Venerdì alle 22.20
Real Time
Canale 31
#RealHousewivesDiNapoli
Guardalo ora su dplay PLUS

Indirizzi

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Alessi Alessi.com
Amaro Montenegro montenegro.it
Barilla barilla.com
Bauer bauer.it
Berlucchi berlucchi.it
Birrificio Angelo Poretti birrificioangeloporetti.it
Braulio amarobraulio.it
Busatti busatti.com
Canevel canevel.it
CastelGiocondo frescobaldi.com
Cavit cavit.it
Coltellerie Berti coltellerieberti.it
Consorzio Formaggio Stelvio stelviostilfser.it
Consorzio Parmigiano Reggiano Dop parmigiano-reggiano.it
Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio montasio.com
Consorzio per la tutela del Franciacorta franciacorta.net
Consorzio per la Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop mozzarelladop.it
Consorzio Tutela Formaggio Piave Dop formaggiopiave.it
Consorzio Tutela Grana Padano Dop granapadano.it
Cuki cuki.it
DeA Planeta Libri deaplanetalibri.it
Designers Guild designersguild.com
Domori domori.com
Drogheria & Alimentari drogheria.com
Fernet-Branca fernetbranca.com
Ferrari F.lli Lunelli ferraritrento.com
Findus findus.it
Fontana Candida gruppoitalianovini.it
Formaggi dalla Svizzera formaggisvizzeri.it
Funky Table funkytable.it
Gruppo Meregalli meregalli.com
H&M Home www2.hm.com
Ikea ikea.com
il Viaggiator Goloso ilviaggiatorgoloso.it
Illy Cafè illy.com
Iper la grande i iper.it
Kettmeir kettmeir.com
Kilner distribuito da KÜNZI S.p.a. kunzigroup.com
Le Creuset lecreuset.it
Le Naturelle lenaturelle.it
Leo Pizzo leopizzo.com
Mauviel 1830 mauviel.it
Max Mara it.maxmara.com
Mila mila.it
Mutti mutti-parma.com
Non Sans Raison nonsansraison.com
Olitalia olitalia.com
Orangorilla orangorilla.com
Pasabahce pasabahce.com
Petra petrawine.it
Pineider pineider.com
Pink Lady mela-pinklady.com
Ponti ponti.com
Primark primark.com/it
Probios probios.it
QC Terme spas and resorts qcterme.it
Retorta Firenze 1906 retorta.it
Ramazzotti ramazzotti1815.com
Richard Ginori richardginori1735.com
Romo Fabrics romo.com
S.Martino ilovesanmartino.it
Sambonet sambonet.it
Samurai samurai.eu
Santa Margherita santamargherita.com
Scagliola scagliolavini.com
Seletti seletti.it
Sella&Mosca sellaemosca.com
Sigma supersigma.com
Silviadeifiori silviadeifiori.com
Staub staub-online.com
Tenuta Fertuna fertuna.it
Tescoma tescomaonline.com
Thun thun.com
Torre Rosazza torrerosazza.com
Vidivi Vetri delle Venezie vetridellevenezie.it
Villa d'Este Home Tivoli villadestehometivoli.it
Virginia Casa virginiacasa.it
Zafferano zafferanoitalia.com
Zara Home zarahome.com

Errata corrige. Nel servizio In fresco, pubblicato sul numero di dicembre 2019, la foto a pag. 82 ritrae il formaggio Parmigiano Reggiano Dop e non il Grano Padano Dop, come erroneamente indicato nel testo. Ci scusiamo con i lettori e con le aziende.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST
Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chief Operating Officer & President, International
Wolfgang Blau
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue **Pamela Drucker Mann**
U.S. Artistic Director and Global Content Advisor
Anna Wintour
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Data Officer **Karthic Bala**
Chief Client Officer **Jamie Jouning**

CONDÉ NAST ENTERTAINMENT
President **Oren Katzeff**
Executive Vice President–Alternative Programming
Joe LaBracio
Executive Vice President – CNÉ Studios **Al Edgington**
Executive Vice President – General Manager of Operations **Kathryn Friedrich**

CHAIRMAN OF THE BOARD
Jonathan Newhouse

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections, Vogue Hommes
Germany: AD, Glamour, GQ, GQ Style, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, Experienceis, Glamour, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico, Glamour Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Interculture, Vogue
United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business;
Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, LOVE, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue,Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthy ish , HIVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue
Russia: AD, Glamour, Glamour Style Book, GQ, GQ Style, Tatler, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Center of Fashion & Design, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Vogue, Vogue Film, Vogue Me
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana, Vogue
Germany: GQ Bar Berlin
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Tatler Club, Vogue Café Moscow
Serbia: La Cucina Italiana
South Africa: Glamour, Glamour Hair, GQ, GQ Style, House & Garden, House & Garden Gourmet
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Glamour, Vogue, Vogue Living, Vogue Man, Vogue The Book
Turkey: GQ, La Cucina Italiana, Vogue
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets. condenast.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.

Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8590 del 18-12-2018

L'INDICE DI CUCINA

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**,vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti V Vegetariana V Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+ 1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

CAVOLI, CHE SCELTA!

1. e 3. Cavolfiore

Si coltiva in diverse varietà che assicurano raccolti da ottobre a maggio. Bianco, ma anche violetto o verde.

IDEALE bollito e gratinato.

2. e 5. Cappuccio

Formato da foglie molto serrate, si trova quasi tutto l'anno. La varietà viola è ricchissima di antiossidanti.

IDEALE crudo in insalata, brasato o stufato, in salamoia (crauti).

4. Broccolo

Caratterizzato dalle tipiche infiorescenze raccolte a formare piccoli globi, solitamente verde scuro.

IDEALE lessato o saltato in padella, con la pasta.

6. Broccolo romanesco

Più simile al cavolfiore, ha tante piccole rosette ben serrate e disposte a spirale.

IDEALE bollito o in piccolissimi ciuffetti anche crudo, in insalata.

7. Cinese

Assomiglia a una verza allungata con foglie tenere e chiare. Il sapore è più dolce e delicato.

IDEALE tagliato a striscioline, in insalata, oppure brasato o saltato in padella.

8. Nero

Chiamato anche cavolo toscano, invernale, ha foglie verde scuro, lunghe e arricciate con una costa fibrosa.

IDEALE per zuppe come la toscana ribollita.

9. e 10. Riccio

Conosciuto come «kale», è simile al nero e si trova in vari colori. Resiste bene ai freddi invernali.

IDEALE nelle zuppe ma anche saltato in padella.

11. Verza

Ha caratteristiche foglie bollose e la varietà più comune è invernale.

IDEALE stufata, scottata per involtini, cruda marinata.

ANTIODORE

Per attenuare l'aroma acre che si sviluppa lessando i cavoli, unite nell'acqua del pane secco imbevuto di aceto o succo di limone. Oppure aggiungete una foglia di alloro, qualche cucchiaio di latte o di capperi.

TESTI L. FORTI, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA